BEL : 2,90 € - CH : 5,50 CHF - CAN : 8 CAD – A : 3,60 € - D : 4,20 € - ESP : 3,20 € – GR : 3,20 € - ITA : 3,20 € – LUX : 2,90 € – NL : 3,30 € - PORT.CONT. : 3,20 € – DOM : Avion : 4 € – MAY : 5,50 € – Maroc : 30 DH – Tunisie : 4.2 TND – Zone CFA Avion : 3 200 XAF - Zone CFP Avion : 1 000 XPF

VSD

TNT ON A TESTÉ LES 6 NOUVELLES CHAÎNES. BOF !

RÂLEUR, BAGARREUR ET DE MAUVAISE FOI

DEPARDIEU

LE DERNIER DES GAULOIS...

Il est colère, notre Obélix.
Et il ne digère pas d'être qualifié de « minable »
par le Premier ministre. En cause :
son installation fiscale en Belgique. Il claque
la porte et les coups volent bas...

TUERIE DE NEWTOWN L'AMÉRIQUE MALADE DE SES ARMES

10 pages spéciales

VSD.FR 2,50 € N° 1843 - DU 20 AU 26 DÉCEMBRE 2012

GROUPE PRISMA MEDIA

M 01713 - 1843 - F: 2,50 €

A partir de

13 990 €**

*Portes arrière coulissantes, montant central intégré aux portes. **Prix maximum TTC au 06/03/2012 du Ford B-MAX Ambiente 1.4 90 ch type 05-12 déduit d'une remise de 1 810 €. **Consommation mixte (l/100 km) : 6,0. Rejet de CO_2 (g/km) : 139.** Modèle présenté : B-MAX Titanium 1.0 EcoBoost 120 ch S&S équipé des options Peinture métallisée Burnished Glow, du Pack Cuir/Tissu*** et des vitres arrière surteintées, prix maximum déduit de la remise : **19 730 €.** **Consommation mixte (l/100 km) : 4,9. Rejet de CO_2 (g/km) : 114.** Offre non cumulable réservée aux particuliers pour tout achat de ces B-MAX neufs, du 02/11/2012 au 31/12/2012, dans le réseau Ford participant. ***Retrouvez sur ford.fr plus d'informations sur le cuir utilisé dans nos véhicules. Ford France, 34, rue de la Croix de Fer, 78122 Saint-Germain-en-Laye Cedex. SIREN 425 127 362 RCS Versailles.

NOUVEAU FORD **B-MAX.**

S'affranchir des contraintes.

Avec son ingénieux système de portes Easy Access*, le nouveau Ford B-MAX a déplacé le montant central dans les portes pour créer une accessibilité unique.

1,50 m

5 étoiles
au test EuroNcap

Retrouvez Ford France sur

Allons plus loin
ford.fr

Sommaire

Découvrez toute l'actualité en photos sur vsd.fr

N° 1843 SEMAINE DU 20 AU 26 DÉCEMBRE 2012

LA PORTE !

Depardieu et la Gaule, c'est plus vraiment ça. Et pourtant, il est tellement gaulois, ce bon vieux Gérard. Râleur, susceptible, franc buveur et d'une mauvaise foi décomplexée. C'est simple, on lui filerait bien un poisson de belle taille pour qu'il aille s'expliquer avec Jean-Marc Ayrault aux portes de Matignon sur l'adjectif « minable » qui a remis le feu aux poudres de notre sanguin comédien. Passeport et carte Vitale rendus, et le voilà qui file en claquant derrière lui la porte de la Chapelle pour la Belgique, c'est la bonne direction, je crois. Le cas divise la France, mais, surtout, il fait tellement de bruit que, du coup, on n'entend pas les autres, nombreux et tout aussi imposables, qui filent sur la pointe des pieds et sans faire claquer de portes, qu'elles soient de Saint-Ouen ou d'ailleurs, vers la Belgique eux aussi. Et comme le style c'est l'homme… Alors, sur le fond, c'est tout à fait discutable, mais tout de même, quel homme, ce Gérard !

PHILIPPE BOURBEILLON
Rédacteur en chef

PHOTOS : S. COHEN/COSMOS - EN COUVERTURE : S. COHEN/COSMOS - REUTERS

Page 20
La grosse colère de GÉGÉ

ZOOM
L'actualité en photos ..... P. 6
EN BREF
Les indiscrétions de VSD ..... P. 12
ILS SE METTENT À TABLE
Par Paul Wermus ..... P. 15
EN COUVERTURE
Depardieu, le dernier des Gaulois ..... P. 20
La tuerie de Newtown ..... P. 30
ÉPOQUE
LES GENS
Gerra superstar ..... P. 18
POLITIQUE
François Hollande, seul en son château ..... P. 24
ENQUÊTE
L'affaire des miettes élyséenne ..... P. 29
ITALIE
Ruby disparaît, Berlu revient ..... P. 40
TÉMOIGNAGE
Moncef Derbali : « J'ai été un esclave » ..... P. 44
REPORTAGE
Crise en Grèce : SOS médecine ..... P. 46
VOTRE GUIDE DU WEEK-END
CONSO
Moteur. McLaren MP4-12C : la F1 des villes. P. 52
Le marché : foie gras d'oie, poularde de Bresse, confiture de Noël ..... P. 56
Des livres à dévorer ..... P. 60
Sur la route du rhum ..... P. 62
Des parfums pour hommes et femmes ..... P. 64
CULTURE
In bed with Shy'm ..... P. 66
L'agenda cinéma, DVD ..... P. 70
Jeux vidéo. Dans la ligne de mire ..... P. 72
Programmes télé ..... P. 74
ÉVASION
Grand angle : destination Languedoc-Roussillon, le pays de l'huître high-tech ..... P. 76
Rapido : let's go Copenhague ! ..... P. 80
JEUX
Mots fléchés ..... P. 82
HOROSCOPE
Pour elle et pour lui ..... P. 84
LA GRIFFE DU CHAT
Par Philippe Geluck ..... P. 85
SANS CONCESSION
Par Florence Belkacem ..... P. 86

ADRESSE DE LA RÉDACTION 13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex 17. Standard : 01 73 05 45 45. Fax : 01 47 92 67 70.
Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi du numéro de poste qui figure à la suite de son nom.
Magazine hebdomadaire édité par VSD snc, 13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex 17. Tél. : 01 73 05 47 00. Société en nom collectif au capital de 15 240 000 euros d'une durée de 99 ans.
Cogérants : Rolf Heinz, Pierre Riandet et Philippe Labi
Éditeur, directeur de la publication : Philippe Labi (50 01)
Principaux associés : Prisma Média et Gruner + Jahr Communication GmbH.
Assistante éditeur : Christine Le Cam (50 01)
Rédacteur en chef : Philippe Bourbeillon (58 15)
Rédacteur en chef adjoint : Mathieu Janin (57 60)
Direction artistique : Fabrice Trillat (47 40)
Chef d'édition : Patrick Talhouarn (50 72)
Assistante rédaction : Elisabeth Romaniello (48 52)
Actualité Société : Nathalie Gillot (chef de service « enquêtes » et site vsd.fr, 50 36),
Documents, people : Laurence Durieu (chef de service, 50 47).
Reporters : Sylvie Lotiron (grand reporter, 50 53), Anastasia Svoboda (reporter, 48 57).
Style de vie/culture : Cécile Nocq (chef de service, 50 18), Myriam André (chef de service adjoint, 50 43).
Planète Techno : Christine Robalo (50 16).
Culture : François Julien (chef de service, 50 04), Olivier Bousquet (50 37).
Photo : Marc Simon (chef de service, 50 94), Farida-Patricia Cherara (chef de rubrique, 50 87).
Rédacteurs photo : Alain Billen (50 91), Patricia Couturier (50 85).
Photoreporters : Jean Picard (50 81), Pascal Vila (50 84).
Assistante : Véronique Lécuyer (50 95).
Maquette : Franck Parodi (chef de studio, 50 61), Pascal Guynier (premier maquettiste, 50 56), Darinka Cardoso (50 65), Fabrice Ivaldi (50 63), Dominique Weber (50 58).
Secrétariat de rédaction : Fabienne Corona (première secrétaire de rédaction, 50 71), Emmanuel Devaux (51 12), Anne-Marie Gueipe-Stroz (50 68).
Révision : Robert Bille (chef de service, 50 77), Rosine Teigné (50 79).
Documentation : Maria Fermanis (chef de rubrique, 50 96).
Fabrication : James Barbet (51 02), Stéphane Redon (51 01).
PUBLICITÉ : 13, rue Henri-Barbusse, 92 624 Gennevilliers Cedex 17. Tél. : 01 73 05 45 23. Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi du numéro de poste qui figure à la suite de son nom.
Directrice exécutive de Prisma Media : Aurore Domont (65 05).
Directrice commerciale adjointe pôle actualité/people : Anouk Kool (49 49). Assistante : Claudie Rault (45 23).
Directeur de publicité : Patrick Follenfant (51 11).
Équipe commerciale : Catherine Castel (65 11), Théodora Cocozza (64 16), Sylvie Culerrier (64 22), Claire Diniz (64 17).
Responsables planning : Florence Claire Romero (65 60), Katell Bideau (65 62), Farah Khouya (65 61). Responsable exécution : Typhaine Dumond (64 72). Opérations spéciales : Géraldine Pangrazzi (47 49). Digital : Karine Rielland (49 65). Régions : Thierry Dauré (64 49). Directeur marketing opérationnel : Charles Jouvin (53 28).
DIFFUSION : 13, rue Henri-Barbusse, 92 624 Gennevilliers Cedex 17. Tél. : 01 73 05 31 10.
Directrice marketing client : Nathalie Lefebvre du Prey (5320).
Directeur commercialisation réseau : Serge Hayek (56 77).
Directeur des ventes : Bruno Recurt (56 76).
MARKETING
Directrice marketing : Marjorie Pouzadoux (51 87).
Chef de marque : Laura Ait-Merzeg (47 99).
Comptabilité : Marie-Violette Gonzales (45 14).
VSD SUR INTERNET : www.vsd.fr
Boutique Internet : www.prismashop.vsd.fr
Abonnements et ventes des anciens numéros : Tél. : 0811 23 22 21 (prix d'une communication locale).
Depuis l'étranger : 00 33 3 21 14 75 67. VSD Service abonnements, 62066 Arras. France : tarif 1 an, 69 euros.
DOM-TOM et étranger : tarif sur demande.
PHOTOGRAVURE : Quart de Pouce.
Brochage : Brofasud
Imprimé par : H2D Didier Mary et Hélio Charleroi.
M 1713988 ISSN 1278-916X.
N° commission paritaire : 0613 C 86867.
Dépôt légal : décembre 2012. Création septembre 1977.
© VSD 2001 Imprimé en France.
CRÉATEUR : Maurice Siégel.
Présidente d'honneur : Geneviève Siégel.
DISTRIBUTION : Presstalis.

La rédaction n'est pas responsable des articles ou photos qui lui sont spontanément adressés. Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus.

SFR Carrément vous.

Samsung
GALAXY Camera

Connexion 3G+ | Wi Fi CERTIFIED | Zoom 21x | Capteur CMOS 16MP

249€

soit 449€(1) en magasin – 200€ remboursés sur demande(2) avec la souscription d'une formule Carrée à partir de 2Go et l'option MultiSurf incluse.

DAS : 0,855 W/kg*

MultiSurf
DANS LES NOUVELLES FORMULES CARRÉES

On a déjà prévu une deuxième carte SIM pour lui dans votre forfait.

Android 4.

SFR - S.A. au capital de 3 423 265 598,40 € - RCS Paris 343 059 564

sfr.fr **Offres soumises à conditions valables en France métropolitaine, du 17/12/12 au 21/01/13. (1)** Prix de vente maximum conseillé de ce mobile avec la souscription d'un Carré 2Go au prix avec nouveau mobile, pour 24 mois. Tarif différent avec une autre formule Carrée ou une offre SFR La Carte. Tarif et conditions du renouvellement de mobile en magasin. Téléphone utilisable uniquement avec la carte SIM de SFR. Pour l'utiliser avec la carte SIM d'un autre opérateur, rendez-vous sur l'Assistance sfr.fr et tapez « Désimlocker mon mobile » dans le moteur de recherche. Données Constructeur. **(2)** Valable pour la souscription, **en espace SFR et magasins Fnac,** d'un Carré 2Go, 4Go, 6Go ou voyageur **de 12 mois minimum,** incluant MultiSurf 2e SIM, et l'achat de ce mobile, sous réserve d'envoi des justificatifs dans les 30 jours après souscription. En cas de prix du mobile inférieur ou égal à 200€, prix d'achat remboursé moins 1€. Non cumulable avec toute autre offre de remboursement sur la période. **Multisurf : Compatible à partir du Carré 2Go.** Décompte et partage des Mo/Go inclus dans le forfait mobile compatible dans les conditions du forfait mobile souscrit. 2e carte SIM **payante. *Le DAS** (débit d'absorption spécifique) des téléphones mobiles quantifie le niveau d'exposition maximal de l'utilisateur aux ondes électromagnétiques, pour une utilisation à l'oreille. La réglementation française impose que le DAS ne dépasse pas 2 W/kg. **Détails et conditions sur sfr.fr.**

DOHA | MARDI 11 DÉCEMBRE

Nicolas et Cécilia : glacial !

PHOTO : REUTERS

Premier passage, elle tourne la tête. Deuxième passage, il détourne le regard. À Doha, Cécilia Attias et Nicolas Sarkozy, séparés par six fauteuils, se sont soigneusement évités. Interrogée sur la présence de l'invité personnel de l'émir du Qatar au Doha Goals, le forum mondial du sport organisé par son mari Richard Attias, Cécilia a répondu : « À tout à l'heure. » Si l'ancien couple a échangé quelques mots en coulisses, l'ex-chef d'État a profité de sa première sortie publique depuis la fin de son mandat présidentiel pour prendre de la hauteur. Alors que Fillon et Copé n'en finissaient pas de s'écharper pour la tête de l'UMP, Sarkozy, appelé à la tribune en tant que « président de la France », a partagé sa vision d'un monde multipolaire à travers le sport. Un retraité punchy. ■ L. D.

LONDRES | JEUDI 13 DÉCEMBRE

Ciel, mes lingots !

PHOTO : VISUAL

Élisabeth II ne paraît pas émue devant les lingots d'or amassés par la banque d'Angleterre. Accueillie dans la noble institution, la reine a mouché un économiste rencontré au détour des chambres fortes. Celui-ci, Sujit Kapadia, a tenté d'expliquer pourquoi la crise financière n'avait pu être anticipée. Le reproche avait déjà été formulé par la souveraine en 2008. Alors que le krach menaçait, elle avait lancé : « Comment se fait-il que personne n'ait rien vu ? » Cette fois, les précisions de l'expert, qui comparait une crise à un tremblement de terre difficile à prévoir, n'ont pas davantage convaincu. Remarque cinglante de la queen : les autorités de régulation « n'avaient pas encore de dents ! » Son époux, le duc d'Édimbourg, a clos la discussion d'un sec : « Ne refaites pas ça ! » Le staff en est resté coi. ■ N. G.

PARIS | JUILLET 1950

Herzog, la mort d'une légende

PHOTO : AFP

L'alpiniste est porté à sa descente d'avion à Paris, l'été 1950, les mains et les pieds rongés par le gel, phalanges et orteils amputés. Le 3 juin, Maurice Herzog et son camarade Louis Lachenal plantaient le drapeau tricolore, dans un vent glacial, à 8 091 mètres d'altitude. Ils étaient les premiers hommes à avoir gravi le sommet de l'Annapurna. L'aventure va forger le destin de cet ancien résistant aussi charismatique que décrié. Ses compagnons de cordée lui reprocheront de tirer la couverture à lui en romançant l'épopée. Il y a quelques mois, c'est sa fille, Félicité, qui écornait son image, décrivant « un ogre », « un menteur », qui s'était « construit un personnage ». Herzog est mort, ce 13 décembre, à 93 ans. Il n'était pas un superhéros. Mais un homme dont les exploits ont fait rêver des millions de gens. ■ J. G.

En Bref

ACTUALITÉ

PAR LA RÉDACTION DE VSD

JUSTICE La prison de la honte doit être réaménagée

À la suite d'un rapport accablant, la remise en état des Baumettes, à Marseille, est ordonnée.

C'est une première judiciaire. Le 14 décembre, le tribunal administratif de Marseille a ordonné à l'administration pénitentiaire d'améliorer la vie des détenus de la prison des Baumettes (Bouches-du-Rhône). Comme de veiller à ce que chaque cellule « dispose d'un éclairage artificiel » et que les repas ne soient plus « entreposés sur le sol ni à proximité des bennes à ordures ». Une décision qui intervient une semaine après la publication d'un rapport accablant sur l'insalubrité du centre pénitentiaire. Jean-Marie Delarue, le contrôleur général des lieux de privation de liberté, y dénonçait la surpopulation et l'insalubrité des lieux : cafards dans les frigos, absence de chasses d'eau, etc. Insuffisant, a jugé l'Observatoire international des prisons (OIP), qui réclame la fermeture des Baumettes pour une remise en état, et qui a décidé de saisir le Conseil d'État. ■ Julie Gardett

PLAINTE Des pilules dangereuses ?

« Personne ne doit prendre la pilule de troisième et de quatrième génération », martèle Marion Larat, 25 ans, qui porte plainte contre le laboratoire Bayer. Celui-ci commercialise la pilule contraceptive Meliane, à l'origine selon la jeune femme de l'accident vasculaire cérébral (AVC) dont elle a été victime en 2006 et qui l'a handicapée à 65 %. Des études ont en effet pointé le risque accru de thrombose que la prise de ces contraceptifs ferait courir. ■

MÉDECINE Sauvée grâce au sida

Il y a un an, Emma, 6 ans, atteinte d'une leucémie, a failli mourir. Aujourd'hui, la fillette est en rémission grâce à une thérapie génique élaborée par l'université de Pennsylvanie, et utilisée pour la première fois sur un enfant. Les médecins ont reprogrammé des cellules tueuses du système immunitaire, via un virus du sida modifié, afin qu'elles s'attaquent aux cellules cancéreuses. Un espoir pour les malades, mais il faut rester prudent car ce traitement expérimental est très risqué. ■

ITALIE Le prêtre bientôt papa

C'est arrivé dans l'église de San Lorenzo, à Trapani, en Sicile. « Chers paroissiens, a dit le prêtre Don Vito Lombardo, c'est ma dernière messe. Je suis amoureux, je veux me marier et ma compagne attend un enfant. » Depuis longtemps, le prélat de 33 ans entretenait une relation avec Elisa, 38 ans, professeure de danse, aujourd'hui enceinte de cinq mois. Stupeur parmi les fidèles, qui sont divisés sur le choix du père bientôt défroqué. ■ J. G.

MAINS PROPRES

"La morale, c'est que, dans la police, il vaut mieux garder le silence"

Sébastien Bennardo, ex-membre de la Bac nord de Marseille, l'un des quatre policiers à avoir dénoncé ses collègues ripoux (*Libération* du 17 décembre).

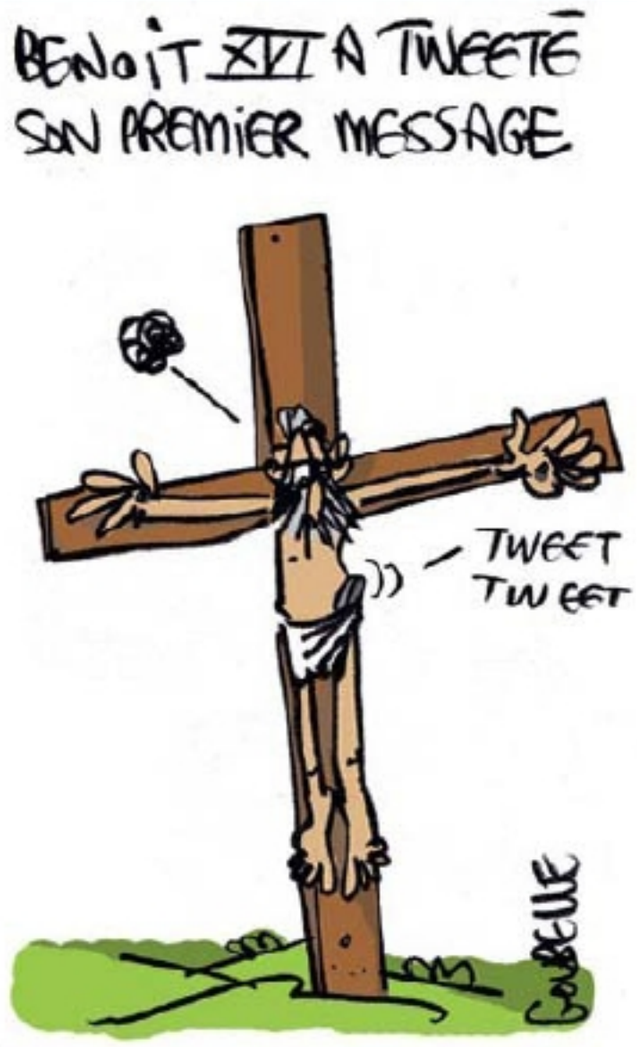
TRANSFERT Anelka : retour à la case anglaise ?

L'ancien international négocie son départ du club chinois, où il n'a pas convaincu.

PHOTOS : G. KORGONOW POUR LE CGLPL - GARO/PHANIE - MOREAU/BESTIMAGE

On croyait l'enfant terrible du football français enfin « apaisé » en Chine où il était allé « en éclaireur, ouvrir la voie ». Du moins c'est ce que Nicolas Anelka confiait à la presse il y a tout juste deux mois. Las ! le porte-parole du Shanghai Shenhua, le club qu'Anelka a rejoint pour un pont d'or en février dernier, vient de confirmer que l'ancien international négocie son départ. Nicolas Anelka, 33 ans, renoncerait à la dernière année de son contrat – 5,3 millions d'euros, quand même – pour partir sans indemnités de transfert. On murmure que l'enfant de Trappes pourrait rallier sa terre promise, l'Angleterre, où il officiait à Chelsea. Mais c'est un autre club londonien qui est pressenti, celui des Queens Park Rangers. Sa femme Barbara et ses deux fils l'y attendent de pied ferme. ■ J. G.

LE DESSIN DE LA SEMAINE

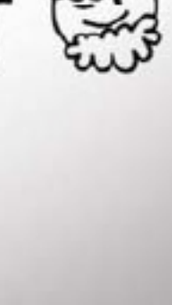


Résolution n°1
Appeler
Belle maman
pour Noël

Résolution n°2
Appeler
Tante Ginette
pour les fêtes

Résolution n°3
Appeler
le cousin Charles
pour la nouvelle
année

Astuce :
Appelez le 3665 pour
tomber directement
sur leur répondeur



3665

Aucune sonnerie
Juste la messagerie

Formulez vos vœux (et plus encore) sur le répondeur de vos correspondants sans faire sonner leur téléphone portable

1. Appelez le 3665
2. Après le signal, tapez le n° de portable de votre correspondant
3. Ecoutez son annonce et laissez un message sur le répondeur

Disponible sur App Store
Disponible sur ANDROID MARKET

neocom RCS 337 744 403 *1,35€ + 0,34€/min hors coût éventuel de l'opérateur. Service non disponible sur messagerie non activée. www.3665.com. Crédits photos : iStockphoto, www.psprikzconseil.fr

En Bref POLITIQUE

PAR CHRISTELLE BERTRAND

CÉCILE DUFLOT

LIBRE, MAIS PAS TROP !

La ministre joue les fortes têtes mais ne se mouille pas sur les dossiers polémiques.

Passer sous les fourches caudines de Matignon, ça n'est pas son genre. Enfin, pas toujours. Critiquée pour avoir gardé le silence sur des dossiers qui lui sont chers comme l'aéroport de Notre-Dame-des-Landes ou le nucléaire, cette fois Cécile Duflot a fait fi de l'interdiction de Jean-Marc Ayrault. Dimanche, elle participait à la manifestion de soutien au mariage gay.

La ministre du Logement s'est affranchie comme d'autres font le mur, fanfaronnant une fois la fenêtre de la chambre enjambée. Se faisant prendre en photo avec Denis Baupin, Harlem Désir, accordant des interviews à tout-va. Elle aime ça, Cécile, montrer qu'elle est libre comme l'air. Libre de se balader sans garde du corps, de parler d'jeunes. Libre de s'habiller comme une ado. Là où Jean-Pierre Chevènement jugeait qu'« un ministre ça ferme sa gueule ou ça démissionne », elle proclamait, lors des journées d'été des Verts : « Depuis trois mois, on m'a rajouté une muselière qui permet un petit peu de l'ouvrir. »

Un petit peu, c'est déjà ça et elle n'en est pas peu fière. Le 13 décembre, elle déclarait au *Nouvel Observateur* : « Chaque fois qu'un ministre a un message à faire passer à Ayrault, il me dit : "Tu ne veux pas aller voir Jean-Marc ?" Désormais, je leur réponds : "Je ne suis pas la déléguée syndicale des ministres !" » Elle est comme ça, Cécile, toujours prête à rendre service tant que ça ne met pas son job trop en danger. ■

PHOTOS : M. BUREAU/AFP - RIVELLI BEAUMONT/SIPA

Affranchie ? *Cécile Duflot lors de la manifestation de soutien au mariage gay, dimanche 16 décembre.*

BLASÉE

"Même à la Maison-Blanche, je n'étais pas du tout impressionnée"

Valérie Trierweiler, *Le Monde*, 15 décembre

MARINE LE PEN

ELLE RÉPUDIE UN PHOTOGRAPHE

Si son père s'en était pris à tous les photographes qui ont fait des clichés de lui bien peu charitables, sans doute n'aurait-il pas connu une telle carrière. Mais Marine Le Pen ne l'entend pas ainsi. Vendredi 14 décembre, elle a claqué la porte d'une conférence de presse au nez d'un photographe de l'AFP qui, selon sa directrice de cabinet, « vend des photos [de la présidente du FN] qui sont aberrantes, tellement laides qu'elles frisent l'insulte ». Selon Marine Le Pen, celui-ci « déforme » ses photos pour mieux « les vendre ». Accusations fermement réfutées par l'employeur du photographe qui souligne que ses photographes « appliquent comme tous les journalistes de l'agence les règles d'impartialité qui sont l'un des fondements de la mission de l'AFP ». Allez, encore un effort, et Marine Le Pen fera la couverture de *Vogue* ■

C'est off

Hollande a un cœur

Il est gentil mon Hollande, il est gentil… Les proches du chef de l'État ne savent plus quoi faire ni quoi dire pour démontrer que leur ami est un chouette type. « François Hollande est très impliqué dans les sujets sociaux. La preuve, il est allé visiter un foyer de femmes battues et il a été profondément choqué », expliquait récemment un ministre. On est rassuré, François Hollande a un cœur qui bat. ■

Les 2Be3 de Copé

Après Nicolas Sarkozy, l'association des amis de l'ancien président a aussi été l'otage de la guerre Copé-Fillon : « Nous avons décalé notre prochain déjeuner, confie l'un des membres, car nous imaginions déjà le "boys band", Patrick Balkany et Nadine Morano, utiliser cette tribune pour faire croire que Sarko soutient Copé.» Morano et Balkany en boys band, on demande à voir. ■

Les visionnaires de l'UMP

Heureusement, l'autodérision fonctionne toujours, à droite. « Durant la campagne des primaires, je commençais toujours mes meetings en disant que j'étais hostile au principe de primaires internes car je sais que ça laisse des cicatrices longues à se refermer. Mais je suis rassuré, la campagne se passe bien », racontait fin novembre un proche de Nicolas Sarkozy, déclenchant une belle rigolade autour de la table. ■

Question de porte

À l'UMP, les médiateurs qui ont essuyé, depuis un mois, échec sur échec se sont transformés en psychothérapeutes, persuadés que les egos des deux candidats font obstacle à la résolution du conflit.
« On ne peut pas dire à Copé : tu as été élu, tu te barres et en plus tu te barres par la cave », expliquait récemment l'un d'eux. Restait à trouver une porte de sortie à la hauteur des ambitions du président de l'UMP. ■

PAR PAUL WERMUS

À La Closerie des Lilas

AVEC Hervé Mariton, député UMP. Françoise Gri, directrice générale du groupe Pierre & Vacances. Jean-François Achilli, directeur de la rédaction de RMC. Olivier de Kersauson, marin.

“Ayrault est inexistant, Montebourg dangereux...”

Hervé Mariton

La parité, le mariage gay, la crise à l’UMP, l’emploi du temps des députés, la réforme des niches fiscales, les femmes navigatrices sont notamment au menu de nos invités.

Présentée dans le classement de *Fortune* comme l’une des cinquante femmes les plus influentes dans le monde, **Françoise Gri** a dirigé deux entreprises américaines en Europe, IBM et Manpower. Elle prend les rênes, dès le 2 janvier, de Pierre & Vacances. Pour cette ingénieure en informatique, « l’important dans une carrière, c’est de travailler sur le job d’après ! Aux États-Unis, les patrons d’IBM, Facebook, HP, Yahoo sont des femmes. En France, on n’a pas encore pris la mesure de la parité. Pourtant 60 % des diplômés de l’enseignement supérieur sont des femmes. Pas une seule pédégère dans les entreprises du CAC 40, c’est désolant. Ce qui me distingue des hommes, dans mon management, c’est ma façon de communiquer ».

Après quatorze ans à France Inter, **Jean-François Achilli**, chef du service politique, rejoint RMC comme directeur de la rédaction. « C’est Jean-Jacques Bourdin qui est venu me chercher. Je n’ai pas pu lui dire non. J’ai le goût de l’aventure, j’anime une équipe de cinquante journalistes très motivés. »

Olivier de Kersauson est de passage à Paris, une ville qu’il déteste. « J’ai quatre bistrots en Bretagne, de vraies usines. Il faut surveiller *Geronimo* qui est à sec. Quant à savoir si mon trimaran resservira un jour, je ne sais pas. J’aimerais encore faire un tour du monde en solo, mais en ai-je encore les capacités physiques ? » Puis, marquant une pause. « Les gonzesses capables de faire du bateau, en dehors de Florence Arthaud, je n’en vois pas ! Je me suis juré de vivre en Polynésie avant de mourir, ce que je fais neuf mois par an, la pêche à l’espadon occupe l’essentiel de mon temps. Et à Paris, je rejoins la bande à Ruquier, Laurent est un garçon de bonne compagnie ! » **Olivier** se définit comme un socialo-libéral bienveillant. « Peu d’hommes politiques m’impressionnent, les vrais balèzes sont les chefs d’entreprise. » **Jean-François Achilli** ne le contredit pas : « François Hollande fait ce qu’il peut. Il y a de la croissance en Afrique, en Asie, la crise n’est plus mondiale mais européenne. Quant au duel Copé-Fillon, ils ont déjà tous les deux perdu. L’UMP est passée du grand déballage à la Grande Muette. »

> “Pas une seule pédégère dans les entreprises du CAC 40, c’est désolant”
>
> **Françoise Gri**

Hervé Mariton tient à préciser qu’il est un élu indépendant : « Les non-alignés, à trop s’organiser, finissent par s’aligner. Ce qui se passe à l’UMP est consternant. Quand on vit une scène de ménage, on évite de casser les assiettes en porcelaine dans la rue. Il n’y a plus de pudeur, plus de limites dans le combat, ça peut ne pas se terminer… » Et **Kersauson** de dédramatiser le débat : « Tout ça, c’est de la bêtise et de la mauvaise éducation. » L’Amiral s’étonne que Mariton, polytechnicien, ingénieur en chef des mines, consacre sa vie à la politique : « Quel curieux choix de carrière, pourquoi n’exercez-vous pas un métier honnête ?» Et **Mariton** de lui rappeler ce qu’il ignore : « C’est moi qui ait inventé le gazole grand froid qui résiste à –18 °C. » En vérité, le vrai cheval de bataille de **Mariton**, c’est son combat contre le mariage gay. « La définition du mariage, c’est l’union d’un homme et d’une femme, on ne change pas un dictionnaire par la loi. » **Jean-François Achilli** s’interroge : « Acceptera-t-on le droit de réversion de la retraite du conjoint en cas de décès ? » **Mariton** reprend sa croisade : « Et dire qu’on exige la parité homme-femme dans les modes de scrutin mais plus dans le mariage ! Une fois que la loi sera passée, les pays étrangers vont se fermer à l’adoption. D’ailleurs, l’ambassadeur de Russie m’a affirmé : “Jamais un enfant russe ne sera adopté par un couple de même sexe.” C’est une tragédie. Le mariage pour tous fera au moins le beurre des notaires et des avocats ! »

HERVÉ MARITON

FRANÇOISE GRI

Pour **Mariton**, un mandat électoral, c’est trois tiers temps : « Un tiers pour agonir, un tiers pour se faire oublier, un tiers pour se faire embrasser. » Le député de la Drôme n’est pas tendre à l’égard du pouvoir : « Ayrault : inexistant ; Montebourg : dangereux ; Valls : ambigu ; Taubira, astucieuse ». **Olivier de Kersauson** taquine son voisin qui fut un temps ministre de l’Outre-Mer de Villepin. « Jamais je ne confierai mes chaussures à cirer à ce monsieur comme vous l’avez fait ! »

Françoise Gri sort de son silence : « Envisagez-vous, monsieur le député, de rejoindre un jour la gauche ? » Réponse de celui-ci : « Il ne faut jamais jurer de rien. » Pour **Mariton**, « Imposer les riches à 75 %, c’est obliger la gauche à recréer un bouclier fiscal qui coûtera plus cher que ce que rapporte cette tranche. Idem pour la réforme des niches fiscales. C’est ce que j’appelle de l’idéologie en barre… La fin de la crise, c’est quand la France sourira à nouveau. » L’Amiral de l’interrompre : « On fabrique depuis trente ans un monde d’imposteurs. Que les Français arrêtent de voter pour des c… pareils. » **Mariton** lui répond en citant saint Thomas d’Aquin : « Il est plus important d’éclairer que de briller, et de transmettre que de contempler. » ■

JEAN-FRANÇOIS ACHILLI

OLIVIER DE KERSAUSON

PHOTOS : M.-É. HO-VAN-BA POUR VSD

En Bref PEOPLE

PAR OLIVIER BOUSQUET

SOLIDARITÉ Du son, des rires et des chansons pour Meghan

Bertignac, les Gibson Brothers, Michèle Bernier… réunis pour la bonne cause.

Un ex-Téléphone qui jacte musique avec un membre des Gibson Brothers (le hit salsa-disco *Cuba* en 1976, vous vous souvenez ?), des sketchs de Michèle Bernier et des apparitions remarquées de stars des années quatre-vingt (Jean-Luc Lahaye, Peter sans sa Sloane)… Le cocktail proposé le 10 décembre dans un cabaret parisien par l'association Meghanora a tenu ses promesses. Tous avaient répondu à l'invitation de cette association créée par Martine Boukobza après la disparition tragique de sa fille Meghan, terrassée par une tumeur rénale à l'âge de 16 ans après dix années de lutte contre la maladie. Les fonds récoltés lors de cette soirée ont permis à la présidente de l'association de remettre à l'Institut Curie un chèque de 20 000 euros pour lancer un projet de recherche médicale sur l'identification des gènes qui prédisposent à la maladie du rein chez l'enfant. Comme l'a chanté ce soir-là Louis Bertignac, avec *Ces idées-là*, on peut arriver à changer le cours des choses. Et entrevoir un avenir meilleur. ■

PRIX Vive la petite reine !

Dimanche, tous les Anglais n'avaient d'yeux que pour David Beckham et Kate Middleton. Et peu importe si c'est Bradley Wiggins qui a été consacré personnalité de l'année par la BBC Sport. Le cycliste a beau avoir gagné cette année quatre courses prestigieuses, dont le Tour de France, son allure de grand dadais ne pouvait rivaliser avec le glamour de l'ex-futur retraité et de la future maman. ■

RÉALISTE

"*Métronome*, je l'ai écrit avec mes pieds, c'est mon oralité qui transpire. J'ai un assistant qui vérifie tout, mais qui m'oblige à garder mon style très parlé."

Loràn t Deutsch, dans *Voici*

HALLYDAY

Souvenirs, souvenirs

On a retrouvé l'un des paparazzis qui collent aux basques de notre Jojo national. Damned, son propre fils ! Aidé par sa demi-sœur, qui plus est ! Après vérification, il s'agissait juste d'un déjeuner tranquille au café de Flore, à Paris, l'occasion pour David de montrer à Laura ses photos de vacances. Avec ou sans Johnny. ■

ALCOOL Quel rigolo, le Sarko frérot !

« Alors, là, hips ! dis, allez, je ressemble à quoi ? – À un idiot ? – Naan, hips ! à Dujardin, imitant un chameau. » Une chose est sûre, on sait désormais comment Olivier Sarkozy a « pécho » Mary-Kate Olsen : des places VIP à un match de basket des New York Knicks, quelques mojitos et un talent comique indéniable. ■

SEXY Les boules du sapin

Le magazine de mode français *Factice* s'est payé un bon coup de pub en faisant poser Kim Kardashian pour son numéro de fin d'année. On peut apprécier le travail de retouche sur la photo. Quant à la tenue, elle a des relents de film de boules des années quatre-dix. Quoi de plus normal, en période de Noël ? ■

PHOTOS : SIPA - GETTY - BESTIMAGE - D. R.

POUR L'INSTANT,

C'EST LA FIN DU MONDE.

MAIS JUSTE APRÈS,

DÉCOUVREZ LA SEULE

CHAINE DE SPORT

GRATUITE.

L'ÉQUIPE 21. LA SEULE CHAÎNE ***100% SPORT. 100% GRATUITE.***

L'Équipe 21 est disponible gratuitement sur le canal 21 de la TNT.
Accessible également sur les bouquets ADSL, Câble et Satellite.

L'ÉQUIPE 21

Partageons le sport.

GER

Politiquement incorrect
Laurent Gerra a fait cette année son entrée dans le Top 10 des personnalités préférées des Français, selon le sondage du JDD.

RA SUPERSTAR

SUR SCÈNE COMME A LA RADIO, OÙ IL BAT DES RECORDS D'AUDIENCE, L'IMITATEUR PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS S'OFFRE UNE FIN D'ANNÉE SOUS LE SIGNE DU SUCCÈS.

PAR SÉBASTIEN CATROUX

Ça n'a jamais aussi bien marché pour lui. Tous les matins de la semaine sur RTL, l'humoriste réunit près de 1,9 million d'auditeurs, laissant loin derrière lui la concurrence, notamment Nicolas Canteloup, qui affiche 580 000 personnes de moins sur Europe 1. Sans oublier ses spectacles, qui font le plein aux quatre coins du pays. Bref, Laurent Gerra, 44 ans, est le type qui fait marrer la France, et la France le lui rend bien. Rencontré début décembre, devant un pastis, au bar d'un hôtel parisien, à quelques heures de monter sur la scène du Palais des Congrès*, l'imitateur semblait savourer le moment. « Je bosse beaucoup, mais il y a aussi une part de bol. Dans mon métier, je crois à la formule TTC. À savoir, la trilogie travail, talent et chance. » Pour lui, la récente élection de François Hollande au poste de président de la République en fait partie. À la radio comme sur les planches, il campe un type lunaire façon Chaplin, avec une manche trop courte et la cravate de travers. « Ce n'est pas une charge, raconte-t-il, mon boulot consiste à taper sur le pouvoir en place et ce que je faisais avec Nicolas Sarkozy, je le fais avec Hollande. La différence, c'est que tout le monde tapait sur Sarko… »

Si le grand public plébiscite l'humour de Gerra, ce n'est pas le cas de tout le monde, notamment certains arbitres des élégances. « Laurent est tout le contraire d'un beauf, explique l'animatrice Jade, qui l'accompagne le matin sur RTL. C'est un garçon cultivé, bien élevé, prévenant, même s'il apprécie les grossièretés, les grivoiseries et les gauloiseries. » Trois termes que l'humoriste ne renie pas, bien au contraire : « J'aime bien ces trois mots. Je rajouterais même la paillardise. J'assume, c'est très français. Moi, le premier auteur que j'ai lu, c'est San Antonio, pas Marcel Proust. Mes maîtres sont Jean Yanne et Jacques Martin, des insolents. Les gens de Canal+ croient qu'ils sont insolents, ils se la jouent. Nous, on sait ce qui fait rire. Un mec comme Desproges, lui, n'allait pas sur des cibles faciles. »

En tapant à bras raccourcis sur tout ce qui ce bouge, Laurent Gerra ne s'est pas fait que des amis. « Il est parfois dur et il arrive que des célébrités nous fassent savoir, directement ou indirectement, qu'elles sont mécontentes, explique le patron de RTL Christopher Baldelli. Mais nous sommes indépendants et il a une liberté totale à l'antenne. » Autant de réactions avec lesquelles Gerra a appris à composer. Il fait le compte : « Je sais que Francis Cabrel n'est pas ravi. Ça s'est arrangé avec Bruel et Johnny parce qu'ils ne me connaissaient pas. Ils se sont aperçus qu'il n'y avait pas d'intention de nuire. »

En revanche, difficile de savoir vers quel bord politique penche vraiment Laurent Gerra. À ce sujet, il évoque alors le « secret de l'isoloir », mais aussi la volonté de ne pas se couper d'une partie de son public s'il affichait ses préférences. Une chose est sûre, Gerra conchie le politiquement correct, sous toutes ses formes et avec une certaine constance. Au palmarès de ses agacements : Internet, où « tout le m onde peut raconter n'importe quoi sur n'importe qui sous couvert d'anonymat », la sacralisation d'Apple et de son fondateur Steve Jobs – « des gens couchent devant un magasin pour acheter une tablette alors qu'ils ne le feraient pas pour leur grand-mère » – comme le fait que l'on ne puisse pas dire du mal des rappeurs : « Ce sont des caricatures, ils m'énervent ! » Quant au mariage gay, il se pose en opposant du mariage tout court : « Je suis athée, pas baptisé. C'est une attitude laïque de se moquer de la religion. Finalement, je respecte toutes les religions parce que je n'en respecte aucune. »

"La paillardise ? J'assume, c'est très français"

De fait, il semblerait que Laurent Gerra ne se sente pas à l'aise dans le monde dans lequel il vit. Même si au terme nostalgique il préfère celui de mélancolique : « Je suis content de faire partager mon amour pour les chansons de Serge Reggiani, de Jean Ferrat, de Gilbert Bécaud, de Léo Ferré. C'est riche, il y a beaucoup de mots dans leurs textes. Aujourd'hui, on communique avec si peu de mots… » Son idole s'appelle Dean Martin, un type « nonchalant », qui « savait tout faire ». Au cinéma, il se passionne pour les westerns, les polars, des « films à chapeaux » comme les appelle sa compagne, une grande blonde spectaculaire.

Si ce natif de la Bresse, dans l'Ain, ne s'est, pendant longtemps, pas senti bien à Paris, il s'y est adapté, trouvant en la Seine un « point de repère ». Il y remarque même des ressemblances avec Lyon, une ville qu'il « adore ». Avec son argent, il s'est installé dans un chalet en Savoie, à la frontière italienne. Bon skieur, il se fait déposer en hélicoptère sur les sommets alpins, mais aussi en Turquie, au Canada ou au Groenland. « La poudreuse est ma seule drogue», s'amuse-t-il. Songe-t-il à quitter la France ? Il n'en est pas question. « Sauf fiscalement, peut-être… Je rigole. Être français, c'est râler, c'est un exutoire. Le Français n'est jamais content, c'est sain. » Quant à la télé, il ne se voit pas assurer une quotidienne comme, actuellement, Nicolas Canteloup. « Je l'ai déjà fait. À la télé, on use son image et on ne remplit plus les salles, on est à la fois partout et nulle part. » Au final, Laurent Gerra est un garçon à l'ancienne, un vrai de vrai. ■

(*) Jusqu'au 5 janvier 2013 à L'Olympia à Paris. Puis en tournée dans toute la France.

PHOTOS : B. RINDOFF-PETROFF/GETTY IMAGES - D. R.

La guerre des Gaule

Une classe politique, comme l'opinion, divisée : personne ne reste indifférent au coup de gueule du comédien. En mettant les pieds dans le plat, il pose la question du régime et de l'harmonisation fiscale en Europe. La France peut-elle laisser filer tous ses riches à l'étranger ?

DEPARDIEU
LE DERNIER DES GAULOIS

L'exil fiscal du comédien est devenu un enjeu politique. La droite dénonce le matraquage fiscal du gouvernement qui, de son côté, crie à la trahison. Pendant ce temps-là, Gégé se marre.

PAR CHRISTOPHE GAUTIER

SERGE COHEN/COSMOS

Depardieu s'en fout. Et nous emmerde tous. Rebelle, grande gueule, soudard, soiffard : il assume tout. Ses beuveries, ses débordements, ses contradictions. « Faut pas énerver Obélix », a dit Jamel Debbouze, dimanche soir au JT de TF1, pour justifier la soudaine révolte de son ancien compagnon de tournage. Depardieu est furieux, Obélix fulmine. Le Premier ministre juge son attitude « minable », il lui répond. Il l'interpelle, même. C'est une question d'honneur. De bras d'honneur plutôt. « Je ne dois rien à personne. Tout ce que j'ai, je l'ai gagné. Depuis mes 13 ans je me démerde tout seul, j'ai passé l'âge des courbettes et des leçons de morale. »*) À bientôt 64 ans (il est né le 27 décembre 1948 à Châteauroux, dans l'Indre), aujourd'hui à la tête d'une fortune estimée la semaine dernière par le *Wall Street Journal* à 120 millions d'euros, Gérard Depardieu cultive depuis longtemps déjà l'outrance et la provocation. L'indépendance et l'esprit gaulois, diront certains.

À travers sa lettre ouverte adressée à Jean-Marc Ayrault et publiée dimanche dans la presse, il bouscule, à dessein, l'opinion et la classe politique : déserteur ou résistant ? Salaud égoïste ou millionnaire traqué et saigné ? Des comptoirs de bistrots aux travées de l'Assemblée nationale, en passant par les dîners en ville et les repas de famille, Obélix a semé une nouvelle zizanie qu'affectionne particulièrement le peuple de Gaule.

Un à un, tous les ténors de la majorité, bientôt relayés par les barons de l'opposition puis par les people, sont montés au front médiatique le week-end dernier pour brûler ou au contraire encenser l'icône du cinéma français. « Déchéance personnelle » pour Michel Sapin, ministre du Travail. « Payer l'impôt dans son pays, participer à l'effort national face à la

crise économique est un acte de patriotisme. Gérard Depardieu déserte le champ de bataille en pleine guerre contre la crise » pour Aurélie Filippetti, ministre de la Culture, qui regrette au passage que Gégé ne « retourne pas au cinéma muet ». « Son plus mauvais rôle » pour David Assouline, porte-parole du parti socialiste.

À l'UMP, qui hier encore, bizarrement, n'avait pas de mots assez durs pour qualifier l'exil puis les ennuis fiscaux de Yannick Noah (trois ans en Suisse entre 1991 et 1993), on défend cette fois-ci celui qui a choisi la Belgique. Éric Woerth, ancien ministre du Budget, dénonce « le matraquage fiscal » que l'actuel gouvernement impose à la France. Patrick Devedjian, réélu dimanche député des Hauts-de-Seine, l'affirme : « Il y a hélas beaucoup de gens et de capitaux qui quittent la France : vingt-cinq impôts créés ou augmentés en six mois, c'est un assommoir fiscal. » Laurence Parisot, patronne du Medef, s'indigne de « la folie fiscale » qui agite le pays. Yves Jégo, vice-président de l'UDI, soupire : « Ne nous trompons pas, derrière le geste spectaculaire de Gérard Depardieu, il y a une sourde colère de dizaines de milliers de Français qui ne supportent plus d'être jour après jour mis au ban de la société par un pouvoir qui confond justice fiscale et haine des plus riches. »

Au milieu de cette cacophonie, le réalisateur

Claude Lelouch s'inquiète du « lynchage honteux » dont serait victime le monstre sacré, tandis que Jamel Debbouze considère que « Gérard fait ce qu'il veut, il est libre ». Nadine Morano, toujours inspirée, supplie Gégé de ne pas renoncer à la nationalité française.

Car dans son courroux, le nouveau résident de Néchin dit vouloir rendre sa carte Vitale et son passeport tricolore. Le bourgmestre local croit même savoir qu'il a effectivement entrepris les premières démarches afin d'acquérir la nationalité belge. Mais, par un curieux effet boomerang, nos cousins wallons – après tout, ils sont aussi gaulois – ont à leur tour saisi cette nouvelle aspiration de Gérard Depardieu à une belgitude affirmée pour s'entre-déchirer. Un « honneur » pour certains, un « caprice » pour les autres. Karine Lalieux, députée socialiste belge et membre de la commission des naturalisations au Parlement, prévient : « Je ne voudrais pas que la Belgique soit juste un lieu où l'on n'a pas envie de payer ses impôts, où l'on échapperait à l'impôt de son pays. » Elle précise : « De toute façon,

Le feu aux poudres *Invité de « Télématin », Jean-Marc Ayrault (ci-contre) juge « minable » l'attitude de Gérard Depardieu, qui lui répond dans une lettre incendiaire.*

Râleur, hâbleur, soudard, soiffard : Gégé assume tout, mais "faut pas énerver Obélix"

PHOTOS : CHRISTOPHE L. - STARFACE - D. R.

selon les critères actuels, Gérard Depardieu ne peut prétendre à la naturalisation puisqu'il faut trois ans de résidence en Belgique. » Une fois encore, grande gueule, Gégé aura parlé trop vite : il ne peut pas renoncer à la nationalité française, à moins de vouloir devenir apatride et de ne plus tourner de films que dans l'espace Schengen.

Mais il est comme ça, Gérard. Râleur, hâbleur, sanguin et de mauvaise foi. Ses convictions ne reflètent jamais que son état d'esprit du moment. Et parfois son taux d'alcoolémie. En 1988, il appelle à la réélection de François Mitterrand. En une du *Matin de Paris*, il signe un article, resté abscons : « Mitterrand ou jamais ». En 1993, il soutient publiquement le parti communiste français. Il participe même financièrement, en 2002, à une souscription visant à renflouer le PCF, qui ferraille régulièrement contre l'évasion fiscale et les paradis fiscaux. Mais, à cette époque, Gérard fait du business à Cuba avec Fidel Castro. Cinq ans plus tard, en 2007, il trouve Nicolas Sarkozy formidable, « le seul homme politique capable », avant de se ranger, dès l'année suivante en 2008, derrière Jacques Boutault, un Vert qui se présente aux élections municipales à Paris. Au mois de mars dernier, il assiste au meeting UMP de Villepinte. À la tribune, il déclare : « Depuis que ce nouvel ami qu'est Nicolas Sarkozy est au pouvoir, je n'entends que du mal alors qu'il ne fait que du bien ! » Comme l'a dit Edgar Faure : « Ce n'est pas la girouette qui tourne, c'est le vent. »

Depardieu ne supporte plus aujourd'hui la « pression fiscale », mais il oublie qu'il doit une partie de sa notoriété aux aides publiques qui ont permis le financement de nombreux films dans lesquels il a triomphé. Il ne veut plus de carte Vitale mais il a subi un pontage coronarien, en 2000, à l'hôpital Foch de Suresnes. Bruno Cras, le « M. cinéma » d'Europe 1, le met en garde : il ne faudrait pas qu'Obélix tire trop sur la corde, qu'il se coupe d'un public qui le fait vivre. « J'étais la semaine dernière à Cannes, aux 25es Rencontres cinématographiques, consacrées cette année au cinéma italien, raconte-t-il. Lors de la projection d'un film d'Ettore Scola, le nom de Depardieu apparaît au générique et là, la salle le siffle… »

Il ne faudrait pas qu'Obélix se coupe d'un public qui le fait vivre

Le « cas » Depardieu est devenu un enjeu politique entre la gauche et la droite, entre les mondialistes et les patriotes, entre les sociaux et les libéraux. Il pose surtout la question de la fiscalité et de son harmonisation européenne. Gilles Carrez, député UMP, le déplore : « Pour un Depardieu qui s'en va bruyamment, combien de contribuables français passent furtivement les frontières ? Des centaines ? Des milliers ? La grande réforme fiscale devient urgente. »

Désabusé et las, Gérard Depardieu ne croit plus guère aux capacités réformatrices de nos dirigeants. Interrogé en 2010 sur sa vision du débat démocratique, il a déclaré, avec le tact et la finesse qui le caractérisent : « La politique ne m'intéresse pas. Ce n'est qu'une basse-cour avec des poules et des coqs qui se chient dessus. » Une analyse parfaitement raccord avec l'humour belge. Pourquoi la France a-t-elle un coq pour emblème ? Parce que c'est le seul animal capable de chanter les deux pieds dans la merde… ■

(*) Interview à TF1, mai 2009.

1

Liquidation *Au cœur du quartier de Saint-Germain, à Paris, l'acteur possède l'hôtel de Cambon (1), une résidence entièrement rénovée et décorée par de grands architectes. Il a décidé de le vendre : mise à prix 50 millions d'euros. Il possède également dans le quartier un bistrot (2), un restaurant (3) et une poissonnerie (4).*

2

3

4

Paradis fiscal *Néchin, dans la province wallonne du Hainaut, accueille déjà près de cinq mille Français, notamment la famille Mulliez, qui dirige le groupe Auchan.*

SEULS EN LEUR CHÂT

T. CHESNOT/SIPA

LS

FRANÇOIS HOLLANDE SEMBLE DE PLUS EN PLUS ISOLÉ À L'ÉLYSÉE. SES FIDÈLES CRAIGNENT UNE DÉRIVE TECHNOCRATIQUE DU RÉGIME ET L'INFLUENCE NOCIVE DE LA PREMIÈRE DAME.

PAR CHRISTELLE BERTRAND

EAU

Royaux *François Hollande et Valérie Trierweiler à l'Élysée, le 11 décembre, lors du dîner offert en l'honneur de la présidente brésilienne Dilma Rousseff. Le couple passe de plus en plus de temps au Château.*

Cellule *Autour de François Hollande, les conseillers de l'Élysée. Parmi eux, de nombreux technocrates. Au bout de la table, à dr., Emmanuel Macron, secrétaire général adjoint, en qui certains fidèles voient le responsable des dysfonctionnements de ce début de mandat.*

"LES TECHNOCRATES EXPLIQUENT AU PRÉSIDENT QU'IL EST

Moi, président normal, je continuerai à voyager en train. Moi, président normal, j'habiterai mon propre appartement. Moi, président normal, je laisserai ma compagne exercer sa profession de journaliste. François Hollande s'en était persuadé, lui, président normal, ne ferait pas comme les autres : Mitterrand le monarque, Chirac le jouisseur, Sarkozy l'ami des riches… Lui, président normal, continuerait à vivre comme les Français pour les entendre mieux. Pour les servir mieux.

Mais après six mois d'exercice du pouvoir, le chef de l'État ne fréquente plus guère les gares. Il occupe de moins en moins son appartement et Valérie Trierweiler joue désormais les dames patronnesses pour associations caritatives en mal de publicité. La normalité hollandaise a succombé sous le poids de la charge et avec elle s'est envolé le lien tissé par François Hollande avec les Français. Isolé derrière les hauts murs de l'Élysée, il enchaîne désormais les déconvenues. Le four du dossier Florange, la lettre envoyée pour soutenir sa compagne face à la justice, le bourbier Notre-Dame-des-Landes et, pour finir, comme conséquence de tous ces couacs, le camouflet des élections partielles de dimanche… Lundi, quinze parlementaires socialistes publiaient un appel dans *Le Parisien* engageant François Hollande à changer de cap. Mais, enfermé en son château, le président n'a même pas cillé et semble, comme ses prédécesseurs, frappé d'une maladie courante au sommet de l'État : la bunkérisation. C'est du moins ce que dénoncent de nombreux fidèles grognards qui l'ont accompagné durant la campagne. Selon eux, il manque à Hollande des oreilles, des antennes, des capteurs afin qu'il puisse sentir l'air du temps, bref des conseillers politiques à l'écoute de la mauvaise humeur nationale.

De nombreux cadres de la rue de Solférino, le siège du PS, sont, en effet, devenus ministres. « Ceux-là n'osent plus rien dire de désagréable à François car ils lui doivent leur poste », lance une députée du nord de la France, qui souhaite rester anonyme. C'est le cas de Jean-Marc Ayrault qui ne joue pas, selon certains, le rôle de vigie qu'il devrait jouer. Ferme avec ses ministres, il a du mal à s'affirmer face à François Hollande, c'est en tout cas le sentiment de cette députée : « Le problème du Premier ministre, c'est de savoir résister au président de la République. Or là, dès que François hausse le ton, il s'aplatit. » Mal informé, surprotégé, quand le chef de l'État perçoit les problèmes, entend l'impatience, il a du mal à y faire face. Dans le dossier Florange, il déçoit par une décision qui sonne comme un recul. Un lâchage. « Il est évident que si les politiques avaient été plus nombreux autour de lui, les solutions imaginées auraient été plus audacieuses », analyse une élue qui regrette comme beaucoup que le président ait choisi de s'entourer de technocrates. Ces énarques et autres centraliens aux connaissances très pointues aident les politiques à la prise de décision. « Il a choisi cet entourage pour ne pas avoir de problèmes, pour être libre, sans poids lourds qui l'emmerdent. François aime la liberté, c'est l'homme au scooter », analyse un proche. « C'est aussi extrêmement rassurant d'être entouré d'experts », ajoute un autre.

"DÈS QUE LE PRÉSIDENT HAUSSE LE TON, LE PREMIER MINISTRE S'APLATIT" Une députée

Un nom revient en boucle, celui d'Emmanuel Macron. Ce jeune énarque, devenu secrétaire général adjoint de l'Élysée, est l'homme de la crise de l'euro et de tous les dossiers économiques. Au fil des jours, il a pris du poids au point de devenir, pour certains, le responsable des dysfonctionnements de ce début de mandat. « C'est une machine intellectuelle exceptionnelle », nuance François Kalfon, le M. études d'opinion du parti socialiste, qui ajoute : « De tout temps vous avez eu comme ça des conseillers comme Attali, qui ont pesé de tout leur poids. » Mais tout est une question de dosage, d'équilibre entre technocratie et politique. Cette absence de mixité est d'autant plus probléma-

TOUJOURS UTILE DE REPORTER UNE RÉFORME” François Kalfon

tique que le président sort lui-même de la botte de l'École nationale d'administration (ENA).

Dans le dossier Florange, par exemple, ils sont nombreux à penser que le poids des technocrates a pesé lourd dans la décision de refuser la nationalisation. « Ces gens-là vous diront toujours qu'il est compliqué de faire, par exemple, une réforme fiscale, indique François Kalfon. Ce sont des éléments plus conservateurs qui expliquent au président de la République qu'il est toujours utile et judicieux de reporter une réforme. » Judicieux ? En tout cas, pas à court terme. « Dans cette affaire, c'est Arnaud Montebourg qui l'emporte [dans l'opinion publique, NDLR] face à des gens qui sont dans une logique de responsabilité et qui ont dit : il n'y a pas de chemin pour la nationalisation partielle », ajoute le M. opinion du PS. Autre dossier, mêmes responsables : le témoignage du chef de l'État contre les auteurs d'une biographie de Valérie Trierweiler, *La Frondeuse**. Des conseillers politiques auraient mis en garde le président contre le risque qu'il courait à voir son geste interprété comme une pression sur la justice, alors que les technocrates n'y ont rien vu à redire puisque, légalement, le chef de l'État est dans son bon droit, explique-t-on rue de Solférino. D'autres, comme Jean-Christophe Cambadélis, pensent, en revanche, que François Hollande a agi seul, sans en parler autour de lui. Il réfute d'ailleurs l'influence des technocrates par un très lapidaire : « Ce serait sous-entendre qu'il a besoin d'une espèce de coachs. » Fermez le ban. Seule à avoir accès au président en permanence, la première dame serait, pour l'un des cadres socialistes, un autre gravier dans les rouages hollandais. Une autre barrière entre le président et les Français. « Elle s'est tue pendant quelques mois, mais elle amorce un retour, souligne cet ancien proche. L'annonce de sa volonté d'être le témoin d'un mariage gay alors que François a montré qu'il voulait être prudent sur le sujet était une énorme gaffe, de même que son initiative de recevoir les opposants à Notre-Dame-des-Landes qui a dû rendre Jean-Marc Ayrault fou de rage. » Pour ce vieil ami du président, Valérie Trierweiler, par ses foucades, placerait « le chef de l'État dans une angoisse permanente » qui l'empêcherait de se concentrer sur les vrais problèmes de la France.

VALÉRIE PLACE “LE CHEF DE L'ÉTAT DANS UNE ANGOISSE PERMANENTE” Un ami de Hollande

Et de nombreux socialistes se demandent aujourd'hui comment sortir de l'impasse. « Personne ne nous interroge sur ce que pensent nos administrés de tel ou tel projet de loi », regrette une députée. « Il y a quand même des rencontres avec des parlementaires, nuance François Kalfon. Mais il est vrai que dans le groupe, à l'Assemblée nationale, il y a au moins cent soixante parlementaires qui ne connaissancent pas François Hollande personnellement ». Beaucoup d'élus socialistes aimeraient que le président reprenne ses déplacements en province. « Mais quand vous menez un travail difficile, dont vous savez qu'il ne vous rendra pas populaire, il est évident que la logique du bain de foule est moins spontanée qu'au début du mandat», excuse François Kalfon.

Alors pour faire passer des messages, envoyer des signaux au locataire du Château, les cadres de la rue de Solférino qui n'ont plus accès à Hollande ont choisi la presse pour s'exprimer. « Florange, une erreur de communication » selon Bruno Le Roux, président du groupe PS à l'Assemblée. Quant à François Rebsamen, président du groupe PS au Sénat, il pointe le syndrome de la tour d'ivoire. Et tant pis si tout ceci ressemble à un terrible cafouillage car l'heure est grave. « La réussite du quinquennat passera par le soutien des catégories populaires », affirme François Kalfon. Et Patrick Buisson, l'ancien conseiller de Nicolas Sarkozy, invité le 11 novembre sur Europe 1, de jouer les cassandres : « On ne peut pas gouverner durablement dans ces conditions. Le schéma de la dissolution de l'Assemblée nationale devient de plus en plus probable, voir inévitable. » ■

E. GRÉGOIRE.RÉA

(*) «La Frondeuse», d'Alix Boulhaguet et Christophe Jakubyszyn, éditions du Moment.

Voici Hors-Série 25 ans

Entrez dans la légende d'un magazine people pas comme les autres

Actuellement en kiosque

Sécurité publique

L'AFFAIRE DES MIETTES ÉLYSÉENNE

Des paysans de l'Aisne avaient envoyé des miettes de pain à François Hollande pour dénoncer la faiblesse de leurs retraites. Ils se sont retrouvés dans le collimateur du parquet de Paris et du renseignement intérieur. PAR FRANÇOIS NÉNIN

Dans ce minuscule village de l'Aisne, les maisons en brique rouge couvertes de toits d'ardoises sont soigneusement alignées, battues par un vent d'est glacial. Le calme n'est qu'apparent. Il y a une semaine encore, l'un des habitants, Henri Carton, était l'homme le plus surveillé du département : la Direction centrale du renseignement intérieur (DCRI) et le commissariat du chef-lieu du département l'avaient en ligne de mire. Il faut dire qu'il y avait de quoi inquiéter le contre-espionnage français. En novembre il avait, avec d'autres agriculteurs, envoyé à François Hollande cinq cents enveloppes pleines de… miettes de pain ! Objectif : illustrer le slogan des paysans retraités de l'Aisne, « Ne laissez pas que des miettes aux anciens exploitants »… et alerter le chef de l'État sur la situation dramatique des retraités de l'agriculture. Celui-là même qui, candidat, assurait dans son programme qu'il voulait « défendre l'agriculture française et soutenir la ruralité ». Mais l'opération miettes n'a pas fait rire tout le monde. Quand les miettes arrivent à l'Élysée, la machine judiciaire s'emballe. Protocole de sécurité oblige, les enveloppes contenant autre chose que des lettres partent toujours vers la préfecture de police. Les miettes sont donc aspirées dare-dare vers le labo de la police. Le spectre des enveloppes à l'anthrax envoyées en 2001 aux États-Unis est encore dans tous les esprits, nous a précisé l'Élysée. On imagine les dialogues au labo de la police : « Roger, c'est bon, j'ai les résultats : c'est de la baguette à mie alvéolée, mais attention, y a aussi de la Campaillette ! » Des fonctionnaires zélés de la Direction centrale de la police judiciaire auraient alors transmis cette affaire menaçant la sécurité publique au procureur de Paris, qui a lancé des demandes d'audition.

PHOTOS : PASCAL VILA/VSD

Courrier explosif
Henri Carton (à dr.) a fait l'objet d'une enquête du parquet pour « offense au chef de l'État », délit passible de 45 000 euros d'amende.

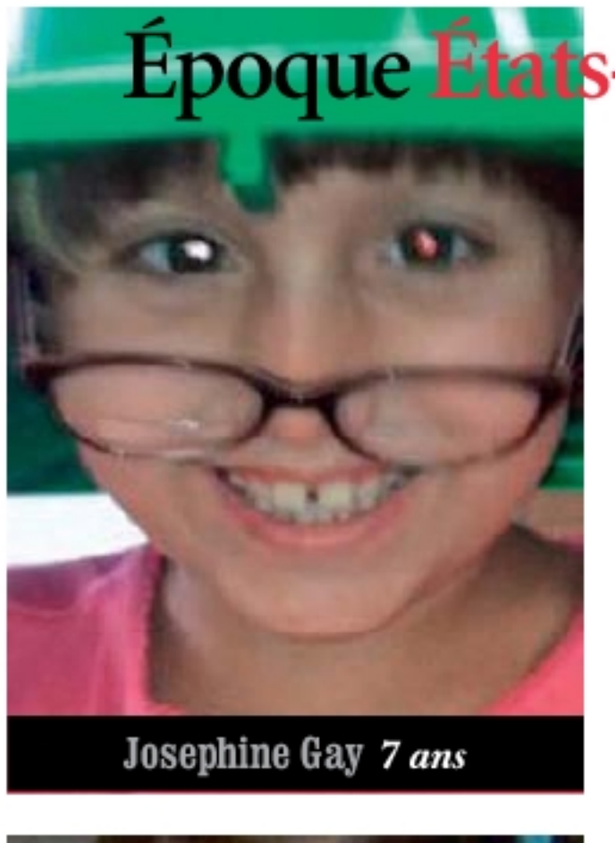
Lorsqu'il nous ouvre la porte de sa maison, Henri Carton en sourit encore. « Pourquoi tout ce foin pour des miettes ? Peut-être ne sont-ils pas habitués à en voir ? » lâche-t-il. Le foin ? Quelques jours après l'envoi des lettres, il reçoit la visite d'un agent local des ex-renseignements généraux* qui l'informe, document à l'appui, qu'une plainte pour offense envers le chef de l'État est déposée. Un délit passible de 45 000 euros d'amende ! Inquiétant lorsqu'on touche une retraite de 800 euros… Puis Henri a ensuite été « invité » au commissariat de Laon – qui n'a pas souhaité répondre à nos questions malgré nos coups de fil, pas plus que la DCRI –, situé à 47 kilomètres de chez lui. Au poste, l'audition dure une heure trente. Il fallait sans doute faire avouer à l'agriculteur retraité les noms des cinq cents complices de son groupuscule armé… de pain dur ? Quand Henri veut aller aux toilettes, le policier se lève : « Je vais vous accompagner. » « Que croyait-il ? Que j'allais m'enfuir ? » s'étonne Henri. L'humour est la politesse du désespoir, dit-on. Un exploitant touche en moyenne 770 euros, alors que le seuil de pauvreté est de 803 euros en France pour une personne seule. À 73 ans, Henri Carton perçoit 887 euros. Pour les femmes, c'est pire : elles reçoivent en moyenne 550 euros. Le retraité soupire et croise les mains sur sa table. « On nous a accusés d'outrage envers le chef de l'État, mais le vrai outrage, il est là : les femmes d'agriculteurs ont élevé les enfants et ont travaillé sur la ferme sans être reconnues. Il serait juste qu'elles puissent bénéficier d'une retraite complémentaire. Par ailleurs, plaide M. Carton, nos retraites ont un très faible niveau car elles sont calculées sur toutes les années où nous avons travaillé depuis l'âge de 14 ans, y compris les années faibles. »

"Pourquoi tout ce foin pour des miettes ?"

Pas très à l'aise avec la médiatisation du gang des miettes de l'Aisne, un conseiller de la présidence a confirmé à *VSD* la volonté de recevoir Henri Carton à l'Élysée. Le même assure que François Hollande, qui n'a à aucun moment porté plainte, n'était pas au courant de la procédure engagée par le parquet. Soit. « L'Élysée a fait une belle publicité à nos revendications, sourit Henri. Finalement, on devrait peut-être lui dire merci. » ■

(*) Ce service a intégré la DCRI en 2008.

Époque États-Unis



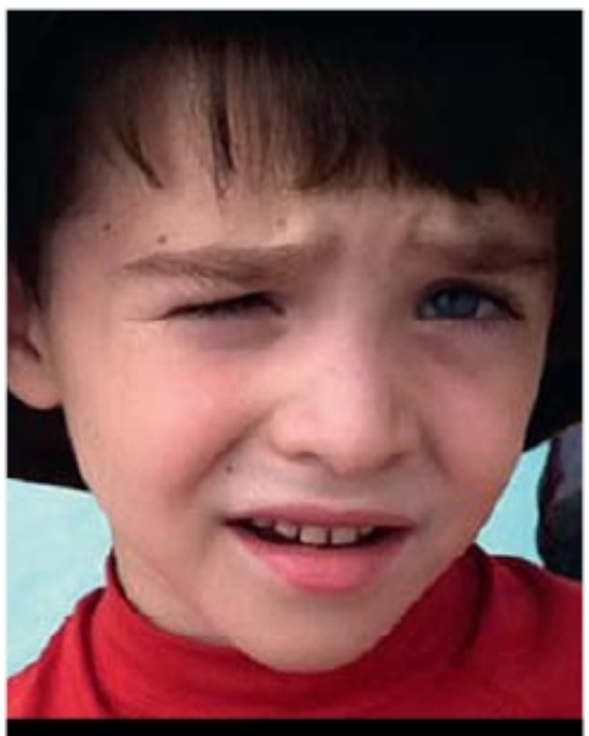
Josephine Gay *7 ans*

Chase Kowalski *7 ans*

Jessica Rekos *6 ans*

James Mattioli *6 ans*

Caroline Previdi *6 ans*



Dylan Hockley *6 ans*

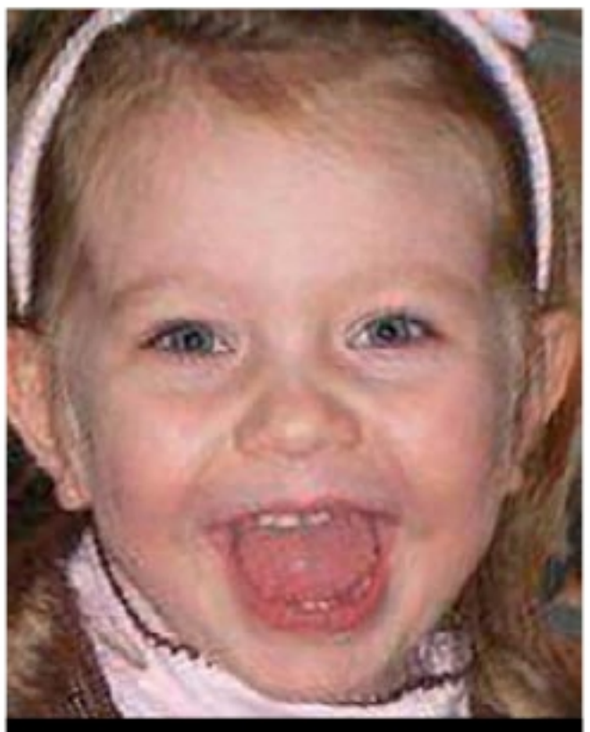
Emilie Parker *6 ans*

Jesse Lewis *6 ans*

Noah Pozner *6 ans*

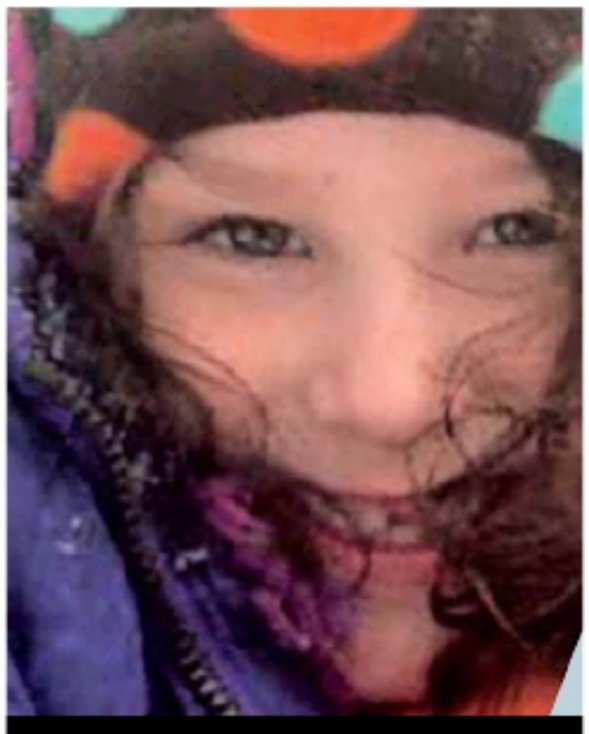
Grace McDonnell *7 ans*

Benjamin Wheeler *6 ans*



Olivia Engel *6 ans*

Ana Marquez-Greene *6 ans*



Charlotte Bacon *6 ans*

Madeleine Hsu *6 ans*

Allison Wyatt *6 ans*

PHOTOS : SIPA - REUTERS - STARFACE - D. R.

Catherine Hubbard *6 ans*

Jack Pinto *6 ans*

Avielle Richman *6 ans*

Daniel Barden *7 ans*

TUERIE DE NEWTOWN

L'AMÉRIQUE FOUDROYÉE

Vingt enfants, âgés de 6 à 7 ans, ont été froidement assassinés dans une école du Connecticut par Adam Lanza, qui s'est suicidé. Six adultes – enseignantes et psychologue scolaire – se sont sacrifiées en tentant de protéger les petits.

Anne Marie Murphy *52 ans*

Dawn Hochsprung *47 ans*

Mary Sherlach *56 ans*

Lauren Rousseau *30 ans*

Victoria Soto *27 ans*

Rachel Davino *29 ans*

Effroi *Un enfant, sous le choc, attend à l'extérieur de l'école élémentaire Sandy Hook qui vient d'être évacuée après la fusillade.*

"NOUS N'OUBLIERONS

Les habitants de cette paisible ville du Connecticut sont dévastés mais très solidaires. Partout s'érigent des mémoriaux en hommage aux petites victimes.

A l'entrée est de la ville, au bord de la route vallonnée, une pancarte rose déposée contre un arbre accueille les visiteurs : « Priez pour Newtown ». Dans cette bourgade très croyante du Connecticut les habitants sont abasourdis par l'enfer qui s'est abattu sur eux, vendredi 14 décembre. « Quand j'ai appris ce qui s'était passé, je n'ai pas voulu y croire, raconte Colleen Honan en s'essuyant les yeux. À New York, Los Angeles, Chicago, peut-être… Mais pas ici, pas chez nous ! » C'est elle qui va devoir fournir une partie des petits cercueils dans lesquels reposeront les corps criblés de balles des vingt enfants. Depuis trois générations, la famille Honan dirige en effet la seule maison funéraire de la ville. Samedi matin, vingt-quatre heures après le drame, plusieurs familles endeuillées sont venues s'y recueillir. Leur identité est alors inconnue, et pour préserver leur intimité, deux agents fédéraux montent la garde sur le parking situé derrière la grande bâtisse blanche. Dans son bureau, Colleen confie qu'elle n'a pas eu la force de parler aux familles. « Que voulez-vous dire à des parents qui viennent de perdre un enfant ? », demande-t-elle, interrompue par la sonnerie du téléphone. Au bout du fil, une autre famille meurtrie, peut-être un message de condoléances. Ou une main tendue venue parfois de très loin. « Je reçois des appels de partout : des États-Unis, bien sûr, mais aussi d'Afghanistan et d'Asie. Des gens qui veulent témoigner leur affection ou proposer leur aide », explique Colleen.

Ces appels de l'autre bout du monde témoignent de l'onde de choc suscitée par la tuerie de Newtown. Ce n'est pas la première fusillade à endeuiller l'Amérique, loin de là. Mais cette fois-ci, l'âge des victimes dépasse l'entendement. Dans les rues de cette ville de vingt-sept mille habitants, les passants assaillis par des dizaines de journalistes se posent plus de questions qu'ils n'apportent de réponses. « Comment un homme de 20 ans a-t-il pu abattre de sang-froid ces enfants qui savaient à peine lire ? », lâche une femme dans un mélange de désespoir et de colère. Dans toutes les bouches, un seul mot : « pourquoi ? ». Une question qui demeurera sans réponse après le suicide d'Adam Lanza, l'auteur du carnage. « Vingt enfants sont morts, mais personne ne pourra jamais comprendre ni rendre des comptes. C'est terriblement frustrant », regrette Victor Fall, venu se recueillir avec sa fille, adolescente.

Aucun meurtre en dix ans, et un faible taux de criminalité

Dans les heures qui ont suivi le drame, de nombreux endroits de la ville ont été transformés en mémorial improvisé. Sur un banc de pierre, près de la mairie, devant les églises et même sur les barrières de police barrant l'accès à la scène de crime, les habitants déposent peluches, cartes postales et bouquets de fleurs. « Reposez en paix », « Nous n'oublierons jamais » : les messages et les dessins débordent de tristesse, mais aussi d'espoir. « Nos cœurs sont brisés, mais nos esprits sont forts », peut-on ainsi lire sur une grande ardoise posée dans le centre-ville. Autour de chaque mémorial, les mêmes scènes : des familles qui se tiennent par la main, des groupes d'adolescents qui se réconfortent. Et des larmes, toujours des larmes. Bravant le froid glacial, Maria Szymaszek est venue devant l'église Sainte-Rose de Lima avec son mari et ses deux enfants, dont elle refuse de lâcher la main. « Ma fille Madison est en CE1 et je ne sais pas comment j'aurais réagi si cela lui était arrivé. Je suis tellement chanceuse de l'avoir avec moi et

PHOTOS : LOUGHLIN/REUTERS - GOMBERT/MAXPPP - REUTERS - STARFACE

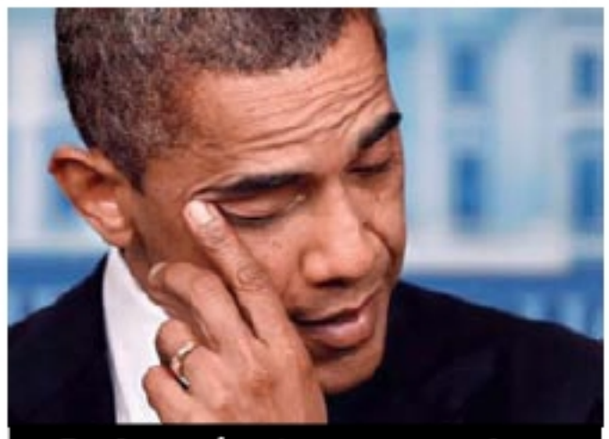
Recueillement *Paul Ballo et son fils Connor déposent des fleurs devant l'établissement. Toute la communauté est traumatisée.*

JAMAIS”

PAR FRÉDÉRIC AUTRAN, À NEW YORK

je suis venue prier pour ceux qui n'ont plus leurs enfants. » Maria ne connaissait aucune des victimes, mais, comme tout le monde, elle peine à réaliser. Et pour cause : Newtown, cette petite ville cossue nichée dans la campagne du Connecticut, n'est pas habituée aux faits divers. Aucun meurtre en dix ans et un taux de criminalité huit fois inférieur à la moyenne nationale. « Les gens viennent élever leurs enfants ici parce la ville est sûre », résume Kathleen Urso, institutrice à la retraite. Comme des centaines d'autres habitants, Kathleen a ressenti le besoin de partager sa douleur. De chanter, parler, prier avec des amis ou des inconnus.

Lors de la cérémonie œcuménique qui s'est tenue dimanche soir, Barack Obama a d'ailleurs salué cette solidarité affichée par les habitants de Newtown. « En tant que communauté, vous nous avez inspirés », a déclaré le président américain. Entrepreneur français installé à Newtown depuis douze ans, François de Brantes précise : « La vie paroissiale est très forte ici et cela soude les habitants entre eux. Il y a un vrai sentiment de communauté, et lorsqu'un tel drame touche des familles, on le ressent tous. » Meurtris mais dignes, c'est donc ensemble que les habitants de Newtown tentent de traverser cette épreuve. Tous, pourtant, savent qu'il y aura un avant et un après-14 décembre. « C'est difficile de se dire qu'on parlera de notre ville comme on parle de Virginia Tech ou de Columbine », confie Sean Watkins, un lycéen de 16 ans, en référence à deux autres fusillades qui ont traumatisé l'Amérique ces dernières années.



Bouleversé *« Serrer nos enfants un peu plus fort », a dit Barack Obama en essuyant une larme.*

Dans les rues de la ville, ornées de décorations de Noël, certains espèrent, sans trop y croire, que cette tuerie ouvrira le débat sur le contrôle des armes à feu. « L'accès si facile à des armes semi-automatiques pouvant faire tant de dégâts est un problème qu'il faut régler. Et il me semble que la majorité des Américains est d'accord », estime François de Brantes. Pour d'autres, le mal est plus profond. « Mon fils était au lycée avec Adam Lanza, c'était quelqu'un de très bizarre, confie Kathleen Urso. Mais la vraie question c'est de savoir comment notre société produit des gens capables de telles atrocités. Nous devons assumer nos responsabilités et je prie pour que les choses changent dans ce pays, parce que c'est de pire en pire. » ■

Hommage

Un sacrifice héroïque

Victoria Soto, 27 ans, est morte en protégeant ses élèves de la folie meurtrière d'Adam Lanza.

Son geste poignant reste l'un des faits les plus marquants de la tuerie. La jeune institutrice Victoria Soto, d'origine portoricaine, a tenté de sauver ses élèves du massacre sauvage perpétré par le tueur. En entendant les cris et les coups de feu dans la salle de classe d'à côté, Victoria Soto décide de cacher les enfants dans les armoires de la classe. Lorsque Adam Lanza pénètre dans la salle, elle lui fait face, se tenant avec aplomb entre lui et les enfants dissimulés, et prétend que les élèves sont en cours de gymnastique. Lanza l'abat alors froidement, ainsi que six de ses élèves, qui tentaient peut-être de s'échapper. Les proches de la jeune femme, interrogés par des médias américains, ont affirmé qu'ils n'étaient pas surpris par son geste. « L'enseignement était le rêve de sa vie et son instinct lui a dicté quoi faire quand elle a vu ses élèves menacés, a dit un des cousins de la jeune femme. Elle adorait les enfants. » Il a ajouté : « Pour nous, c'est une véritable héroïne. » De même que Victoria Soto, la directrice, Dawn Hochsprung, et la psychologue, Mary Sherlach, ont tenté de protéger les enfants et l'ont payé de leur vie. La célibataire de 27 ans vivait à Stratford, dans le sud du Connecticut, avec ses parents et ses frères et sœurs, ainsi que son labrador. Près de trois cents personnes étaient présentes à son hommage funèbre, samedi 15 décembre. ■ P. G. E.

LE MEURTRIER QUE PER

Qui était Adam Lanza, l'auteur de la tuerie qui traumatise l'Amérique ? Un garçon brillant, angoissé et solitaire, élevé par une mère amatrice d'armes à feu.

PAULINE GRAND D'ESNON

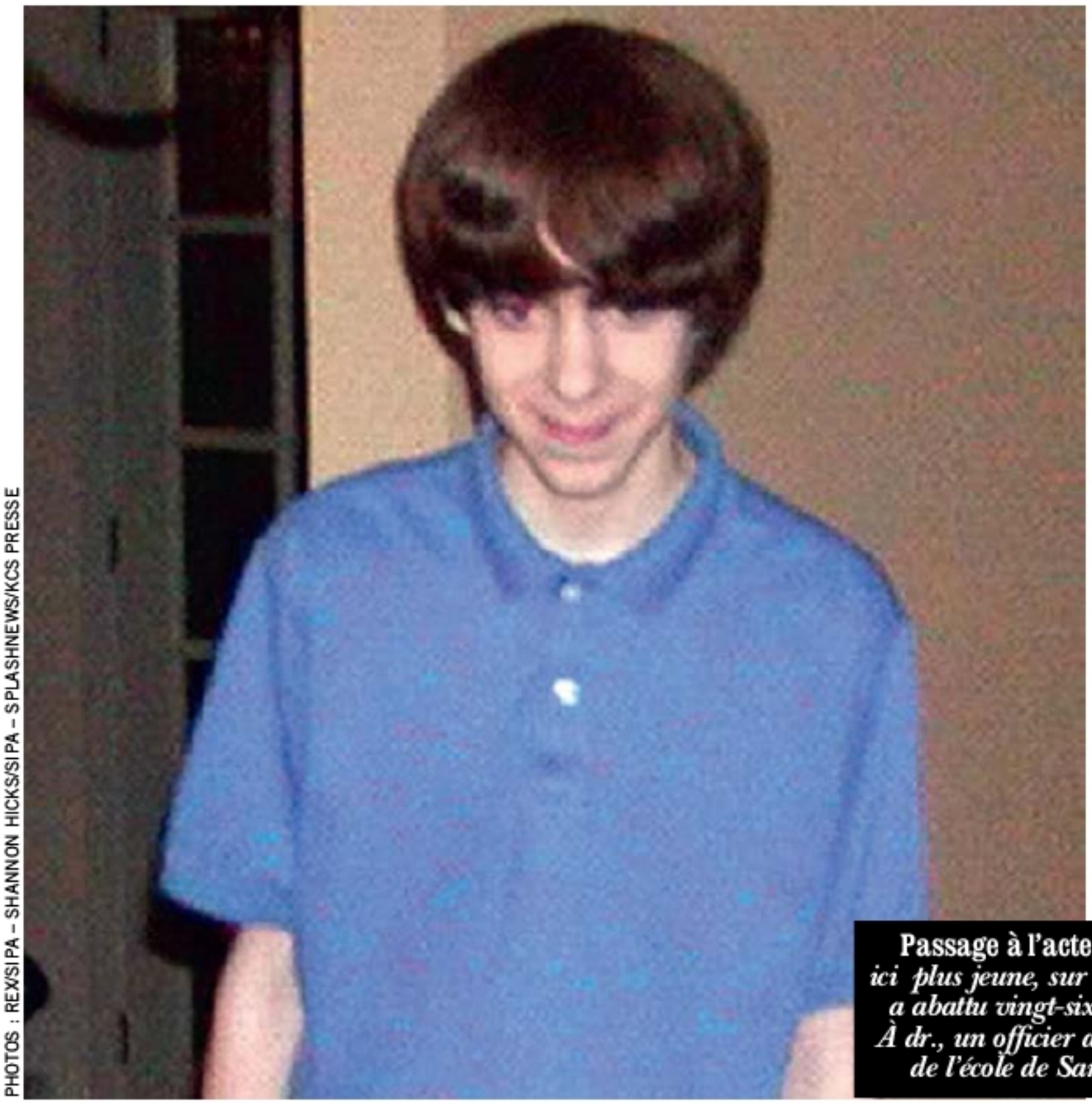
C'est de pire en pire. J'ai l'impression que je suis en train de le perdre. » Nancy Lanza est terriblement proche de la vérité lorsqu'elle confie à un de ses amis, devant une bière, son inquiétude à l'égard de son fils cadet, Adam. Le jeune homme de 20 ans qui vit avec elle dans une belle demeure de style colonial à Newtown (Connecticut) se montre de plus en plus renfermé et distant. Moins d'une semaine plus tard, le vendredi 14 décembre, Adam Lanza abat sa mère de quatre balles. L'arme, un Bushmaster 223, est un fusil d'assaut semi-automatique employé par les militaires, que Nancy détient légalement, au même titre que quatre autres armes de tir. Lanza se rend ensuite en voiture à l'école primaire de son enfance, Sandy Hook, à 8 kilomètres de là, avec l'arme militaire ainsi que deux pistolets et un fusil de chasse.

Là-bas, il entre par effraction dans l'école, en dépit d'un tout nouveau système de sécurité. Après avoir déclenché l'alarme, Lanza emprunte un couloir où la directrice et la psychologue tentent de l'arrêter. Il les abat et pénètre dans une première classe. Pour une raison inconnue, il rebrousse chemin sans faire de victimes dans cette salle. Mais dans la pièce voisine, il tue les quatorze élèves présents ainsi que l'institutrice remplaçante. Puis il entre dans la classe suivante, où l'enseignante a enfermé les élèves dans un placard pour les protéger (voir pages précédentes). Six enfants meurent malgré tout, ainsi que l'institutrice. Ensuite, lorsque Adam Lanza aperçoit un policier, le premier arrivé sur les lieux, il se précipite dans une autre pièce et se suicide. Vingt enfants âgés de 6 et 7 ans, ainsi que six adultes ont été assassinés.

Dès l'âge de 9 ans, Adam sait se servir d'un fusil

Le paisible Connecticut se retrouve dans le chaos. Adam Lanza est décrit comme un jeune garçon effacé. Ses anciens camarades ne l'identifient que grâce à sa sacoche noire et à ses polos boutonnés jusqu'au cou, avec des stylos soigneusement alignés dans la poche de poitrine. Un lycéen témoigne, dans le *New York Times*: « En le regardant, on ne voyait aucune émotion sur son visage. » On ne lui connaît aucun ami. « Je ne l'ai jamais vu avec personne », affirme une ancienne camarade de lycée, également au *New York Times*. C'est même tout juste si Adam existe. Il refuse d'apparaître dans le « yearbook » de sa promotion, sorte d'album de fin de scolarité, et ne possède pas de page Facebook. Ses notes sont brillantes, notamment en maths. Très à l'aise avec les nouvelles technologies, Adam suit des cours à la fac à partir de 16 ans en même temps que son cursus scolaire, notamment en informatique, en philosophie et en économie. Mais lorsqu'on l'interroge ou qu'il doit s'exprimer à l'oral, il s'affole, bégaie, bute sur les mots. Parfois, son angoisse le submerge ; il semble se renfermer totalement, au point que l'établissement doit faire appel à sa mère. Après des échanges virulents avec la direction, elle finit par le retirer du lycée pour lui donner des cours elle-même.

Des membres de l'entourage d'Adam Lanza affirment qu'il souffre du syndrome d'Asperger, une forme d'autisme accompagnée d'une grande capacité intellectuelle, même si les enquêteurs n'ont pas encore confirmé l'hypothèse. Handicapé social, Adam vivait « dans son propre monde », selon un de ses anciens baby-sitters, qui a également raconté à une radio locale de Los Angeles que la mère du petit



PHOTOS : REX/SIPA – SHANNON HICKS/SIPA – SPLASHNEWS/KCS PRESSE

Passage à l'acte *Le tueur Adam Lanza, 20 ans, ici plus jeune, sur une photo récupérée sur Facebook, a abattu vingt-six personnes avec trois armes à feu. À dr., un officier de police se précipite aux alentours de l'école de Sandy Hook, où la tuerie a débuté.*

SONNE NE CONNAISSAIT

garçon, âgé d'une dizaine d'années à l'époque, lui avait demandé «de ne jamais lui tourner le dos, et de toujours garder un œil sur lui». Plus inquiétant, à l'adolescence, Adam s'inflige des blessures, se brûle les chevilles et les poignets avec un briquet. Sa mère se sent impuissante face à ce fils qu'elle ne comprend pas. Elle n'en parle que peu à son entourage, et préfère évoquer son aîné, Ryan. Les deux frères coupent les ponts en 2010 et Adam ne voit plus beaucoup son père Peter, divorcé de sa mère depuis 2008, après une séparation houleuse qui l'affectera beaucoup.

Urgence *L'école de Newtown, assaillie par les services de secours, après le massacre.*

Adam demeure en tête à tête avec sa mère dans la spacieuse maison avec piscine. D'après les témoignages de proches et de voisins, Nancy Lanza, 52 ans, est une bonne mère, attentionnée et aimante, qui vit dans le confort grâce à la pension alimentaire versée par son ex-mari, cadre dans l'automobile. Nancy aime le jazz, le jardinage, l'équipe de base-ball américain les Red Sox, boire des bières au My Place, le bar du coin, et, surtout, les armes. Ce qu'on appelle pudiquement aux États-Unis une «gun enthusiast». Elle fait partie de ces Américains convaincus qu'en cas de krach économique ou de désastre à grande échelle, chacun doit pouvoir se défendre. Nancy emmène ses deux fils au stand de tir. Dès l'âge de 9 ans, Adam sait se servir d'un fusil. Elle l'encourage, lui met la pression pour qu'il s'améliore. Nancy sera retrouvée par la police, morte dans son lit.

La terrible issue du parcours solitaire d'Adam reste encore un mystère pour les enquêteurs. Lorsque la police fouille les poches du cadavre, elle trouve les papiers d'identité de son frère aîné, qui se retrouve accusé de meurtre de masse durant quelques heures avant que la confusion soit levée. À la suite du drame, le débat sur le port d'armes aux États-Unis a été relancé, ainsi que la question du traitement des maladies mentales. Au sein de la famille d'Adam, c'est toujours l'incompréhension et la douleur, ainsi que le dit Peter Lanza, son père, dans un communiqué: «Il n'y a pas de mots pour exprimer à quel point notre cœur est brisé. Nous aussi, nous nous demandons pourquoi. Comme tant d'autres, nous sommes bouleversés et nous tentons de comprendre ce qui s'est passé.» Adam a emporté dans la tombe son terrible mystère. ■

Mass shooting

Avant Newtown...

C'est le deuxième massacre le plus meurtrier de ce genre aux États-Unis. Des tragédies récurrentes depuis un demi-siècle.

Austin, Texas 1er août 1966, Charles Whitman, 25 ans, ancien tireur d'élite des marines, tire sur les étudiants depuis le toit du campus, avant d'être tué par la police. 16 morts.
San Ysidro, Californie 18 juillet 1984, James Oliver Huberty, 41 ans, tire sur les clients d'un fast-food jusqu'à ce que la police l'abatte. 21 morts.
Edmond, Oklahoma 20 août 1986, Pat Sherrill, 44 ans, facteur sur le point d'être licencié, tire sur ses collègues avant de se donner la mort. 14 morts.
Killeen, Texas 16 octobre 1991, George Hennard, 35 ans, percute un restaurant en voiture et se met à tirer. Blessé par la police, il se suicide. 23 morts.
Columbine, Colorado 20 avril 1999, Eric Harris et Dylan Klebold, 18 et 17 ans, ouvrent le feu dans leur lycée, avant de se donner la mort. 13 morts.
Virginia Tech, Virginie 16 avril 2007, Seung-Hui Cho, 23 ans, étudiant, fait un carnage dans l'université avant de se suicider. 32 morts.
Aurora, Colorado 19 juillet 2012, James E. Holmes, 24 ans, tue douze personnes dans le cinéma ■ P. G. E.

De génération en génération *Lors de la dernière édition du Big Sandy Shoot, mi-octobre, des centaines d'amateurs ont investi cette zone d'un désert d'Arizona. Souvent en famille. Il n'y a pas d'âge pour manier le fusil d'assaut.*

PAR ANASTASIA SVOBODA. PHOTOS : CHRISTIAN LAMONTAGNE/COSMOS

TIREURS NÉS

Deux fois par an, en Arizona, le Big Sandy Shoot réunit des centaines d'Américains fanatiques d'armes. Une passion révélatrice d'un pays malade de cette culture.

No limit *Fusils antiblindés, chars ou canons de collection : les participants au «plus grand stand de tir du monde» tirent jusqu'à 3,5 millions de cartouches en trois jours. «Pas une milice, des passionnés», selon un des fondateurs.*

“Le lien entre les armes et le peuple, c’est la plus grande liberté qu’on peut avoir”

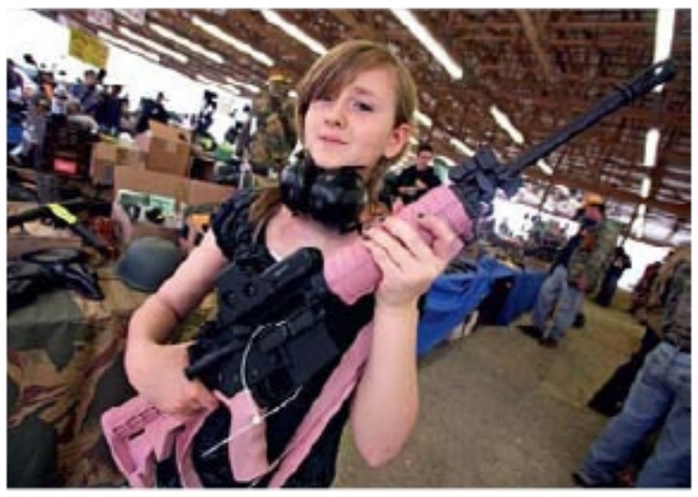
Des amis, des armes et des cibles.» Pas besoin de plus pour définir le Big Sandy Shoot, l’un des plus grands stands de tir du monde, en Arizona. Deux fois par an, des centaines d’Américains s’y retrouvent pendant trois jours. Leur but ? Tirer, tirer, tirer. Si ces fanatiques d’armes à feu ne jurent que par les gros calibres, ils ne se contentent pas de mitrailleuses ou de fusils d’assaut. Les participants, collectionneurs pour la plupart, ont des joujoux bien plus impressionnants : missile antichars, canons antiaériens, tanks… Au Big Sandy Shoot, tout est permis.

En plein désert de Sonora, dans cette zone dédiée à la toute-puissance des armes, 3,5 millions de munitions sont tirées, avec une portée de tir maximale de plus de 1 kilomètre. Entre amis ou en famille, les amateurs, venus en camping-car, passent des journées entières à viser des bidons métalliques, des cibles «réactives» (des bâtons de dynamite) ou «aériennes» (des avions télécommandés). Le Big Sandy Shoot est également célèbre pour ses séances nocturnes, des nuits au son des rafales, éclairées par les explosions et les balles traçantes.

Les tireurs déboursent 200 dollars pour obtenir une place de choix sur une ligne de tir longue de plus de 450 mètres. En plus de leur arsenal personnel, ils peuvent louer d’autres armes, telle une kalachnikov pour une trentaine de dollars. «Nous ne sommes pas une milice. La plupart sont juste des passionnés», précise Ed Hope, cofondateur de l’événement, au site Internet Vice. «La grande fraternité des tireurs», vante Kenton Tucker, l’autre créateur du Big Sandy Shoot. Il a arpenté l’Arizona pendant cinq ans afin de trouver le lieu idéal. Inauguré en 2005, Le «BSS» connaît de plus en plus de succès.

«Il y a un lien très fort entre les armes et le peuple […] aux États-Unis. C’est la plus grande liberté qu’on peut avoir.» Des mots qui résonnent durement au lendemain du massacre de Newtown. Cette nouvelle tuerie de masse (mass shooting), quelques mois après celle des spectateurs d’un cinéma à Aurora (12 tués et 59 blessés), a relancé le débat sur les armes aux États-Unis. Et rappelle à quel point elles font partie de leur culture. Issu de la légende des pionniers puis du Far West, où chaque citoyen devait assurer sa propre sécurité et celle de la nation, le droit de détenir une arme est garanti par le deuxième amendement de la Constitution : «Une milice bien organisée étant nécessaire à la sécurité d’un État libre, le droit qu’a le peuple de détenir et de porter des armes ne sera pas transgressé.»

Ce droit constitutionnel permet au maniement des armes d’être moins régulé que l’adoption des animaux de compagnie. La législation exacte diffère selon les États fédéraux. Certains limitent l’achat et la possession d’armes. Mais la Cour suprême empêche systématiquement toute interdiction. Le puissant lobby de la National Rifle Association (NRA), qui défend un secteur dont le chiffre d’affaires est évalué entre 2 et 8 milliards de dollars, fait bien son boulot. Cet héritage est tellement ancré dans les mœurs américaines, qu’en réponse à la tuerie de Virginia Tech en 2007, deux cents universités ont autorisé le port d’arme sur le périmètre universitaire. Le maintien de l’ordre et l’autodéfense avant tout.



Valeurs *Knob Creek, dans le Kentucky, un événement similaire au BSS, met en avant son atmosphère «familiale».*

PHOTOS : R. KING/POLARIS/STARFACE

Deux cent soixante-dix millions d’armes sont en circulation aux États-Unis. Il s’en vendrait un million chaque mois. Sans compter les achats sur Internet, dans les centaines de foires aux armes organisées dans tout le pays chaque week-end ou chez des marchands sans licence. On compte quatre-vingt-dix-sept armes pour cent habitants, un record mondial, et chaque année trente-deux mille personnes sont tuées par armes à feu (dont dix-huit mille suicides).

Comme de nombreuses mères d’ados américains, celle d’Adam Lanza, le tueur de Newtown, aurait emmené régulièrement ses enfants au stand de tir. Elle possédait cinq armes. Celles qui auraient servi au tueur. Le 16 décembre, deux jours après la mort de ses vingt-six victimes, dont vingt enfants, dans l’école primaire du Connecticut, les organisateurs du Big Sandy Shoot ont posté une citation de l’ex-président républicain Ronald Reagan sur leur page Facebook : «Nous devons rejeter l’idée qu’à chaque fois qu’une loi est violée, c’est la société qui est coupable plutôt que le criminel. Il est temps de restaurer le précepte américain qui veut que chaque individu est responsable de ses actions.» Leur prochaine édition est prévue du 22 au 24 mars 2013. ■

Escort de luxe
Ruby, ici en plein shopping chic à Milan en novembre dernier, racontait lors de conversations enregistrées par la police que Berlusconi lui offrait pour 47 000 € de cadeaux par jour.

RUBY DISPARAÎT

BERLU REVIENT

Dernière en date
Le 9 décembre dernier, Berlusconi quitte un meeting de son parti avec sa fiancée, la conseillère municipale napolitaine Francesca Pascale, 27 ans.

PHOTOS : MILESTONE MEDIA/ABACA – EPA/MAXPPP

Alors qu'il se débat dans le procès du Rubygate, l'homme autrefois le plus puissant d'Italie tente un ultime retour en politique. Sans vraiment y croire.

PAR PAULINE GRAND D'ESNON

L'écrin de Ruby

Début 2009, la jeune escort d'origine marocaine, Karima el-Mahroug de son vrai nom, est repérée par un proche de Berlusconi lors d'un concours de beauté. Elle le fascine avec ses danses lascives.

RUBY A PARTICIPÉ AUX ORGIES TARIFÉES DE LA VILLA D'ARCORE ALORS QU'ELLE N'AVAIT QUE 16 ANS

BERLUSCONI DEVAIT EXPÉDIER SON EX-FAVORITE AU MEXIQUE, ET RETARDER AINSI LE PROCÈS JUSQU'À LA CAMPAGNE ÉLECTORALE

Fureur dans le prétoire. La belle Ruby Rubacuori (« voleuse de cœurs »), Karima el-Mahroug de son vrai nom, ne s'est jamais rendue, le lundi 10 décembre, au tribunal de Milan à sa convocation en tant que témoin principal du plus retentissant des multiples scandales de l'ère Berlusconi. L'ancien président du Conseil italien, 76 ans, y est accusé d'incitation à la prostitution de mineure et d'abus de pouvoir. Il y a d'abord la très probable participation de Ruby aux orgies tarifées plus connues sous le nom de bunga bunga, dans la villa de Berlusconi, à Arcore, et ce dès 2009, alors qu'elle n'avait que 16 ans. Mais le Cavaliere est aussi accusé d'avoir interféré en faveur de la jeune fille alors qu'elle était accusée d'avoir volé 3 000 euros, des bijoux et des vêtements à l'une de ses consœurs de la nuit milanaise, et de l'avoir fait relâcher d'un commissariat de Milan, au prétexte qu'elle était la nièce d'Hosni Moubarak, le président égyptien déchu. Deux chefs d'accusation qui pourraient lui valoir respectivement trois et douze ans de prison, et un ultime discrédit politique. D'où la nécessité pour Berlusconi d'expédier son ancienne favorite au Mexique, et de retarder le procès jusqu'à la campagne électorale en vue des législatives de février 2013. C'est ce que subodorent les magistrats.

L'évaporation de Ruby a provoqué la fureur de la procureure Ilda Boccassini, qui traque les turpitudes du Cavaliere depuis quinze ans et qui l'a immédiatement accusé de « manœuvres dilatoires ». Rien de très inhabituel pour Berlusconi, qui a abondamment usé du procédé au cours de la trentaine de procès dont il a fait l'objet. De surcroît, ses trois mandats comme président du Conseil lui ont fourni l'occasion de façonner la loi à sa convenance. Le politicien est ainsi parvenu à réduire les délais de prescription en matière de délits liés à la corruption. Une manipulation qui lui a permis d'échapper durant quinze ans à une condamnation définitive, notamment dans l'affaire Mediaset, du nom de son empire télévisuel, dans laquelle il était soupçonné d'avoir artificiellement gonflé des droits de diffusion pour frauder le fisc, et dans l'affaire Mills, où il était accusé d'avoir versé 600 000 euros à un témoin du scandale Mediaset pour qu'il retire ses accusations. Neuf condamnations en première instance avaient échoué en appel, et les juges désespéraient de coincer un jour le magnat.

Et puis le vent a brusquement tourné. L'arrestation de Ruby en 2010 et son placement sur écoutes téléphoniques rend public le sordide proxénétisme organisé qui se déroule dans le sous-sol des somptueuses villas de Berlusconi. De très jeunes filles s'y livrent à toutes sortes de jeux sexuels tarifés avec des déguisements érotiques pour le plaisir du maître des lieux, dans l'espoir d'obtenir un contrat sur une chaîne de télé, voire un poste de ministre. L'Italie n'a plus que le « bunga bunga » à la bouche. Cet énième scandale de mœurs aurait pu se diluer comme les autres, mais le contexte est explosif. La crise économique rend les Italiens moins indulgents vis-à-vis des frasques de leur dirigeant, multimillionnaire vieillissant déconnecté des réalités sociales. Berlusconi perd la confiance de ceux qui l'avaient porté trois fois à la tête du gouvernement depuis 1994 et doit démissionner en novembre 2011.

À 76 ans, le Cavaliere veut sauvegarder son empire financier

Giuseppe Santoliquido, politologue spécialiste de l'Italie berlusconienne*, souligne : « Il avait promis de construire l'Italie à l'image de ses entreprises, de lui offrir la prospérité. Les Italiens sont indulgents avec les affaires de mœurs et de corruption, mais ils ne lui ont pas pardonné la rupture de ce pacte. » En octobre dernier, nouveau coup de tonnerre : Mediaset a enfin rattrapé Silvio Berlusconi, qui a écopé de quatre ans de prison pour fraude fiscale. Le Cavaliere annonce alors qu'il ne se représentera pas aux élections de 2013. Avant de changer d'avis, quelques semaines plus tard. Un retour aux affaires précipité qui semble rien moins que suicidaire. « Ses propres alliés ne veulent pas qu'il y aille. Ses soutiens habituels dans la société civile, le Vatican et les patrons, sont désormais contre lui, et au niveau international il n'est pas accepté », énumère Santoliquido. Pour ajouter à la confusion, Berlusconi annonce le 12 décembre qu'il est prêt à renoncer à faire campagne si Mario Monti, le chef du gouvernement instauré à la demande de Bruxelles, se porte candidat pour diriger le centre-droit.

Cet étrange va-et-vient traduit une triste réalité : Berlusconi n'a pas vraiment envie de retourner au front électoral, d'autant plus que ses chances sont très faibles. Le vieux beau flamboyant des années quatre-vingt-dix n'est plus qu'un pantin de cire trop fardé, aux implants capillaires trop gominés, dont l'entourage se borne à ses hommes de main et à son cortège d'amazones court vêtues qui lui doivent leur ascension sociale.

Cependant, aucune autre figure charismatique susceptible de faire barrage à la gauche ne se dessine au sein de sa formation politique. Giuseppe Santoliquido décrypte : « S'il s'est retiré il y a un an, c'est qu'il pensait laisser la situation s'apaiser dans les marchés, comme sur le front judiciaire. Tous ses alliés l'avaient lâché. Il pensait qu'en mettant un homme de paille à sa place, le centre-droit pourrait se recomposer et il pourrait assurer ses intérêts sans être en première ligne. » Mais les magistrats sont plus présents que jamais. La stratégie de repli ayant fait long feu, Berlusconi se lance à nouveau dans l'arène. Il n'a plus le choix. À 76 ans, le Cavaliere veut sauvegarder son empire médiatique et financier, qu'il choyait dans un joyeux conflit d'intérêts du temps où il était chef du gouvernement, n'hésitant pas à s'octroyer des tarifs de diffusion avantageux et à monopoliser la pub. La préservation de ces colossaux intérêts vaut bien un dernier tour de piste. Surtout s'il permet de tenir les juges à bonne distance. ■

(*) Auteur de « Bunga bunga, les dessous chocs du système Berlusconi », éd. Renaissance du livre.

PHOTOS : OLYCOM/ABACA – EPA/MAXPPP

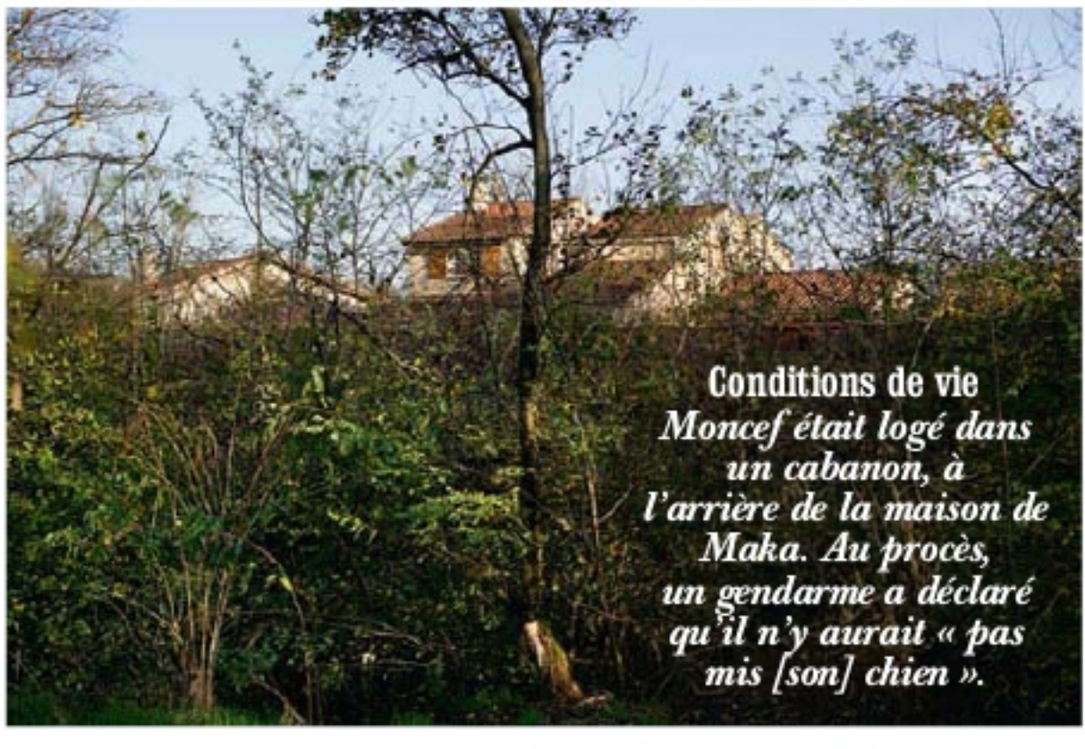
MONCEF DERBALI

“J’AI ÉTÉ UN ESCLA

CE TUNISIEN AFFIRME AVOIR ÉTÉ EXPLOITÉ DURANT QUATRE ANS PAR L’EX-RUGBYMAN DU STADE TOULOUSAIN FINAU MAKA. CONDAMNÉ, LE JOUEUR S’EST POURVU EN CASSATION.

PAR SYLVIE LOTIRON

Victime *Moncef devant le domicile de Maka (ci-dessus) et lors des travaux dans la maison du sportif (ci-contre). Il ne veut pas que son visage apparaisse par peur des représailles.*



Conditions de vie *Moncef était logé dans un cabanon, à l’arrière de la maison de Maka. Au procès, un gendarme a déclaré qu’il n’y aurait « pas mis [son] chien ».*

Une pointure des stades *Après avoir joué en équipe des Tonga, Maka a été engagé en France à Aix-en-Provence, puis au Stade toulousain. Au procès, il a affirmé qu'il avait traité Moncef «comme [son] frère».*

PHOTOS : U. LE BEUF POUR VSD - LE GOUIC/PANORAMIC

Dans un coin du cabinet de son avocat, peu avant son procès en appel, le petit homme semble tétanisé. « Vous êtes avec le Stade toulousain ? » s'inquiète-t-il. De fait, depuis qu'il a perdu en première instance, en 2010, contre Finau Maka, ex-troisième-ligne de l'équipe de rugby de Toulouse qu'il accuse de l'avoir exploité durant quatre ans, Moncef Derbali est persuadé que les joueurs du club de rugby sont intouchables. Et qu'il pourrait en cuire à qui ose demander des comptes à ces dieux du stade.

Dans un français encore incertain, il raconte sa traversée de l'Italie, son arrivée à Toulouse, en 2006, et ses nuits passées dans le tuyau d'une aire de jeu pour enfants où il avait trouvé refuge. Comme beaucoup d'autres étrangers sans papiers, il avait cherché un job dans le bâtiment et commencé à travailler avec un entrepreneur. Celui-ci l'avait embauché pour refaire la maison que l'ex-joueur venait d'acheter à Vaucelles, dans la banlieue résidentielle de Toulouse. Assez rapidement, le rugbyman et l'entrepreneur se fâchent, ce dernier abandonne donc le chantier. Mais Finau Maka vient, assure Moncef, rechercher le travailleur clandestin. « Au début, j'étais logé dans la maison en travaux mais lorsque sa femme s'y est installée, après quatre mois, elle a voulu que je m'en aille. On m'a donc mis dans le cabanon de jardin. Je dormais sur un matelas de 2 centimètres au milieu des tuyaux d'arrosage. En été, j'avais chaud ; en hiver, j'avais froid, même si j'avais essayé d'isoler le toit avec de l'aluminium. Il y avait plein de souris. Pour faire mes besoins, je devais traverser le fossé pour aller dans un petit bois, derrière le jardin. On me donnait à manger deux fois par jour, une boîte de sardines ou deux œufs. Je me lavais à l'eau froide avec le tuyau d'arrosage. Parfois, les voisins qui m'aimaient bien me donnaient un peu à manger. »

“Je me lavais à l'eau froide avec le tuyau d'arrosage”

Hormis un chèque de 1 260 euros envoyé, curieusement, par le rugbyman à la mère de Derbali en Tunisie – « pour mieux le garder sous son emprise » – explique son avocat, Me Eric Zerbib, Moncef affirme ne jamais avoir reçu de rémunération alors qu'il a travaillé, dit-il, « comme un fou durant quatre ans. J'ai tout refait, du sol au plafond. Démolition, ponçage des poutres, placo, peinture… » Pour l'attester, il exhibe des photos de lui en plein chantier. « Le mur, le toit, c'est moi. Mais lorsque je demandais de l'argent ou mon passeport qui m'avait été confisqué, il me battait. Un jour, je me suis cassé un doigt en tombant d'une échelle mais il a refusé de m'emmener chez un médecin. Il a juste fait une attelle avec un petit morceau de bois », assure Moncef en montrant son doigt mal ressoudé. Parfois, le rugbyman l'emmenait bien au stade, comme William Servat, ex-international et actuel entraîneur des avants du Stade toulousain, en a témoigné à la barre, mais « ce n'était pas tant, comme il l'a affirmé, pour lui faire partager des moments de convivialité normalement réservés à la famille et aux proches que pour montrer qu'il avait son boy qui portait son sac », estime Me Zerbib.

« Nous pensions qu'ils étaient amis », avait conclu Servat, qui n'a pas souhaité depuis répondre à nos questions. « Amis ! » sursaute Moncef, qui a enduré « le froid, la faim, la peur, l'humiliation ». Que pouvait-il faire ? S'enfuir sans ses papiers et renoncer à son dû ? C'est ce qu'il choisit un matin de janvier 2010. Son récit indigne un homme croisé dans un square de Toulouse où il s'est réfugié. Il le recommande à Me Zerbib qui engage aussitôt une procédure pour « travail forcé » et « crime contre l'humanité ». Ce qui fait bondir l'avocat de Finau Maka, Me Dunac, qui résume en une phrase l'affaire : « Tout est faux ! » Pour lui, son client, « un homme qui ne refuse jamais 10 euros à un SDF, est victime d'une injustice. Le fait qu'il ait été élevé en Nouvelle-Zélande dans un petit deux-pièces dans lequel la famille se serrait à seize, « enseigne, selon lui, la compassion ». Celle, au moins, de ne pas laisser à la rue un immigré. L'avocat se dit par ailleurs exaspéré par « le poncif du fort contre le faible, du pot de fer contre le pot de terre » qui relève, dit-il, « de l'inconscient collectif ». Et d'ironiser sur les coups que son mastodonte de client aurait infligés à Moncef et qui auraient dû, « au vu du gabarit, laisser des traces ».

À la barre, Maka se défend, de son côté, d'avoir toujours traité Moncef « comme [son] frère ». Et de l'avoir accompagné dans ses petits travaux de jardinage ou de carrelage. Il nie, par ailleurs, lui avoir confisqué son passeport. Le 4 décembre dernier, Finau Maka a cependant été condamné par la cour d'appel de Toulouse à 2 000 euros d'amende et 5 000 euros de dommages et intérêts pour « soumission à des conditions d'hébergement contraires à la dignité humaine sur la personne d'un sans-papiers tunisien ». L'ex-rugbyman a, en revanche, été relaxé des infractions de « travail dissimulé » et d'emploi d'un étranger sans titre de travail. Il s'est cependant pourvu en cassation. Maître Zerbib a engagé, lui, une action devant les prud'hommes. Quant à Moncef Derbali, à qui son statut de victime a permis d'obtenir une carte de séjour à titre exceptionnel et qui est en passe d'être régularisé, il est heureux. Il a d'ores et déjà trouvé un emploi – rémunéré – dans le bâtiment. Mais il veut continuer à se battre pour ses amis sans papiers victimes d'employeurs qui les tiennent sous la menace de les dénoncer à la police. ■

État des lieux

Chiffres et définition

L'esclavage est, en principe, définitivement aboli depuis avril 1848 en France. Pourtant, il subsiste.

Entre septembre 2011 et juin 2012, l'association Comité contre l'esclavage moderne a reçu 242 signalements. Cent trente-six d'entre eux correspondaient à des situations d'esclavage. Un chiffre loin de la réalité, car il ne prend pas en compte les personnes asservies vivant cachées dans des domiciles de particuliers, des caves ou des arrière-boutiques. Les critères de l'esclavage moderne sont : la confiscation des papiers, la non-rémunération (ou très faible), l'absence de congés, une nourriture insuffisante, un logement insalubre, la séquestration ou auto-séquestration par chantage (retenue des papiers), la rupture des liens familiaux, l'isolement culturel. Les articles 225-13 et 14 du code pénal répriment le travail non rémunéré par cinq ans de prison et de 150 000 euros d'amende. Les victimes qui déposent plainte peuvent bénéficier d'un titre de séjour temporaire. La France a été condamnée, en octobre 2012, par la Cour européenne des droits de l'homme pour ne pas avoir protégé une jeune Burundaise exploitée par sa famille en région parisienne. ■ S. L.

Détresse *À la polyclinique de Médecins du monde de Perama, une zone de chantier naval sinistrée, en banlieue d'Athènes, une femme âgée sans ressources et sans couverture médicale est venue chercher des médicaments gratuits.*

CRISE EN GRÈCE

SOS MÉDECINE

PLUS D'UN QUART DES GRECS N'ONT PLUS LES MOYENS DE SE SOIGNER. RÉSULTAT : LES MÉDECINS VOIENT RESURGIR DES PATHOLOGIES DISPARUES DEPUIS DES DÉCENNIES.

PAR JULIE GARDETT. PHOTOS : STEFANEA MIZARA POUR VSD

Paleologos, *59 ans, arthritique. Sans emploi depuis quatre ans, cet ancien mannequin pour des pyjamas pose devant les photos du temps de sa gloire. Il doit plusieurs milliers d'euros aux compagnies d'électricité et d'eau. L'hiver dernier, il a fait 9°C dans son salon.*

Eleni, *56 ans, diabétique. Endettés de 50000 euros, Eleni et son mari, charpentier au chômage, ont vendu leurs bijoux et les machines pour pouvoir vivre. Ils habitent désormais dans l'atelier et louent leur maison pour 300 euros.*

Sans assurance maladie, les cancéreux et les diabétiques ne se soignent plus. Leurs traitements sont trop chers

Centre médical métropolitain d'Elliniko, dans la banlieue sud d'Athènes. Le dispensaire, un bâtiment de 300 mètres carrés, semble perdu au milieu des terrains en friche d'une base aérienne américaine abandonnée. Créée il y a un an par un médecin militant, le cardiologue Giorgos Vichas, cette polyclinique, sans existence légale, soigne les Grecs qui n'ont pas de couverture maladie. Ils seraient trois millions dans ce cas, soit plus du quart de la population, selon le ministère de la Santé. Sous les néons de la salle d'attente, des enfants au teint cireux se disputent un poupon défraîchi. Le centre va bientôt fermer et une dizaine de mamans attendent la pédiatre. C'est une bénévole, tout comme la soixantaine de médecins qui travaillent ici plusieurs heures par semaine, en sus de leurs cadences infernales dans les hôpitaux de la capitale. Depuis l'ouverture du dispensaire, quatre mille malades sont passés entre leurs mains. «La plupart des patients sont des artisans ou des commerçants, et leurs employés», explique Giorgos Vichas, le «cœur du centre». «Ils ont perdu leur emploi à cause de la crise, poursuit le cardiologue de 51 ans. Il faut savoir qu'en Grèce, après un an de chômage, les gens ne sont plus couverts par l'assurance maladie. Avant le premier mémorandum [plan d'austérité de mai 2010, NDLR], si tu n'avais pas d'argent, tu étais soigné à l'hôpital. La dette restait à la charge de l'hôpital. Aujourd'hui, le fisc réclame l'argent aux patients. Les procédures pour saisir leurs biens ont débuté.»

Solidarité *Au centre médical d'Elliniko, le Dr Giorgos Vichas soigne gratuitement ses patients, des artisans et commerçants sans couverture médicale.*

C'est le cas de Stavros, atteint d'une maladie qui affecte les muscles, et de sa femme Petra, rencontrés au centre. Mariés depuis quarante-deux ans, ils n'ont plus de revenus. Leur société de matériel pour restaurants est à l'arrêt. «Ce sont nos enfants qui nous aident à survivre, chuchote en souriant Petra. Nous ne pourrions pas manger sans eux. La compagnie d'électricité, le fisc et les banques nous font un procès pour nous expulser. Toutes les nuits, je pleure dans mon oreiller. J'essaie de vendre la maison, mais il n'y a pas d'acheteur. Avant, c'est nous qui aidions les gens dans le besoin.» Elle esquive le regard de son mari. «J'espère que quelque chose de bon va arriver, souffle-t-elle entre deux sanglots, sinon, nous mourrons.»

Les non-assurés ne sont pas les seuls à pousser la porte du dispensaire d'Elliniko. Difficile d'avancer les frais de santé avec 360 euros d'indemnités chômage par mois en moyenne, ou 600 euros de retraite, surtout quand les remboursements interviennent parfois un an après les soins. La paupérisation est telle que les ONG, habituellement en charge des migrants, ont vu affluer ces nouveaux patients issus de la classe moyenne. Ainsi dans les dispensaires de Médecins du monde, en moyenne 50% des patients sont grecs contre 10% avant la crise. Aux abois, certains font jusqu'à deux heures de trajet en bus pour consulter les médecins du centre d'Elliniko. «Le plus inquiétant, c'est l'état de santé des cancéreux et des diabétiques dont les traitements sont hors de prix, rapporte Giorgos Vichas. L'un de mes patients n'avait pas les moyens d'acheter son insuline depuis cinq mois, sa vue avait baissé de moitié. Une femme, Eleni, est venue me voir cet été avec une tumeur au sein grosse comme un pamplemousse, si énorme qu'elle s'était ouverte et suintait. Elle l'essuyait avec une serviette. Eleni ne s'était pas soignée durant près d'un an.» Les hôpitaux refusaient de lui prodiguer les soins si elle ne les réglait pas à l'avance, car elle n'était pas assurée. «Je l'ai envoyée voir le cancérologue Kostas Syrigos à l'hôpital Sotiria, qui l'a prise en charge.» Aujourd'hui, Eleni va mieux, cependant des métastases sont apparues. «En arrivant en thérapie, je ne pesais plus que 42 kg. J'ai essayé de vendre un terrain pour payer les soins mais, avec la crise, c'est impossible», explique Eleni, 58 ans, rencontrée alors qu'elle se rend à une consultation. Dès juillet, le Dr Syrigos a mis en place un service oncologique ouvert tous les mercredis dans cet hôpital pour s'occuper gratuitement d'une cinquantaine de cancéreux. C'est le seul, en Grèce.

À Elliniko, une partie des médicaments anticancéreux est apportée par des familles… dont les malades sont décédés. «Les médicaments sont fournis à 90% par des particuliers, 10% par le privé, précise Christos Sideris, le coordinateur des volontaires. En plus de leur traitement, les familles repartent avec des vêtements et de la nourriture. Il y a six mois, nous avons décidé de donner du lait en poudre car des bébés étaient sous-alimentés.» Les enfants subissent davantage de maltraitances domestiques et souffrent de malnutrition. Depuis deux ans, ceux dont les parents n'ont pas d'assurance maladie ne sont plus vaccinés. Un retour de la tuberculose a été constaté, mais cela concerne en priorité les migrants. «Certains hôpitaux refusent de délivrer le certificat de naissance aux parents s'ils ne règlent pas la note de l'accouchement, indique Nikitas Kanakis, le président de Médecins du monde Grèce. Nous appelons ces enfants sans existence légale les "enfants de l'ombre".» «La Grèce n'est pas le tiers-monde, tempère le Dr Vichas, mais nous avons affaire à une crise humanitaire, c'est certain. Le niveau de santé en Grèce ressemble désormais à celui de la Roumanie.» Le cancérologue Syrigos n'est pas plus optimiste: «Si ça continue, des patients atteints de cancer mourront faute d'argent pour se soigner.» Avec 25% de chômage, la situation risque d'empirer. D'autant plus que le budget de la Santé a été réduit de moitié par la troïka*, honnie des Grecs. La secrétaire d'État à la Santé Fotini Skopouli, embarrassée, élude les souffrances de ses compatriotes. Elle préfère dénoncer la corruption et la gabegie qui ont laissé un système de santé exsangue. «Les Grecs étaient pauvres en entrant dans l'Europe, souligne-t-elle. Ils ont cru qu'ils étaient devenus riches et ils ont vécu au-dessus de leurs moyens. Mais ils n'étaient pas riches.».

La précarité et le désespoir, du pain bénit pour Aube dorée, le parti néo-nazi qui, avec 7% des suffrages, a obtenu dix-huit sièges au Parlement en juin. «J'ai peur, s'inquiète le Dr Nikitas Kanakis, parce que toute cette colère profite à l'extrême droite. Avant ils se cachaient, maintenant, ils s'expriment publiquement.» Eleni, 56 ans, diabétique, nounou au chômage, se soigne à Médecins du monde, dans le centre d'Athènes. Et tous les jeudis, elle va à la distribution de vivres d'une permanence d'Aube dorée. Aux prochaines élections, elle votera pour eux. «J'espère qu'ils vont chasser les Albanais pour qu'on retrouve un peu de boulot», enrage-t-elle, les larmes aux yeux. Dans son jardin, des tables et des chaises qu'elle ramasse dans la rue s'entassent. Du bois de chauffage pour l'hiver. ■

(*) L'Union européenne, la Banque centrale européenne et le FMI.

VSD

ABONNEZ-VOUS DÈS MAINTENANT !

1€30
PAR SEMAINE
au lieu de ~~2,50€~~*

SOIT 5 MOIS DE LECTURE GRATUITS PAR AN

+ EN CADEAU
LA MONTRE LAGUIOLE

Boîtier rond en alliage chromé finition brossée - Lunette tournante imprimée 1 couleur - Mouvement japonais 3 aiguilles - Bracelet en acier avec boucle déployante - Fournie dans un boîtier blanc

L'ACTU EN GRAND ET L'INFO AUTREMENT

OFFRE RÉSERVÉE AUX LECTEURS DE VSD

À RETOURNER DANS UNE ENVELOPPE SANS L'AFFRANCHIR À VSD - LIBRE RÉPONSE 90355 - 62069 ARRAS CEDEX 9 - ✆ 0 826 963 964 (0,15 €/min.)

JE CHOISIS MON OFFRE D'ABONNEMENT VSD

☐ **OFFRE SANS ENGAGEMENT**

1€30 PAR SEMAINE au lieu de ~~2,50€~~*

soit un prélèvement mensuel de 5,60€ au lieu de ~~10,80€~~. Je recevrai l'autorisation de prélèvement automatique avec ma facture. Je peux résilier ce service à tout moment par simple lettre, les prélèvements seront aussitôt arrêtés.

☐ **OFFRE 1 AN**
52 NUMÉROS

69 € au lieu de ~~130€~~*

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de VSD.

DANS TOUS LES CAS, JE RECEVRAI EN CADEAU LA MONTRE LAGUIOLE.

VOS COORDONNÉES ☐ Mme ☐ Mlle ☐ M.

NOM

PRÉNOM

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE

TÉL.** DATE DE NAISSANCE

VSD1843B

L'abonnement, c'est aussi
www.prismashop.vsd.fr
ou au ✆ 0 826 963 964

En indiquant mon adresse e-mail ci-dessous, je serai informé(e) de la date de réception du premier numéro de mon abonnement.
E-mail : @

☐ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du groupe Prisma Média et de celles de ses partenaires.

*Prix de vente au numéro. **Facultatif. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine, valable 2 mois dans la limite des stocks disponibles. Photo non contractuelle. Délai de livraison du premier numéro et du cadeau : 4 semaines environ. Les tarifs indiqués sont garantis pendant 6 mois à compter de la date d'abonnement. Au-delà des 6 mois d'abonnement, les tarifs pourront être modifiés en fonction de l'évolution des conditions économiques. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par PRISMA MEDIA de votre abonnement. À défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. Ces informations sont communiquées à des sous-traitants pour la gestion de votre abonnement. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe PRISMA MEDIA. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe PRISMA MEDIA.

L'aventure VSD

VENDREDI • SAMEDI • DIMANCHE

VOTRE GUIDE DU WEEK-END

Moteur

MCLAREN MP4-12 C: LA F1 DES VILLES Page 52

À table

UN MENU DE NOËL AUX SAVEURS D'ALSACE Page 56

Évasion

LANGUEDOC-ROUSSILLON, PAYS DE L'HUÎTRE HIGH-TECH Page 76

PHOTOS : SUCRE SALE - FRANCIS DEMANGE - D. R.

MOTEUR

Conso

Redoutable Après cinq ans de développement, McLaren propose une voiture de sport censée offrir à son pilote des sensations proches de celles de la formule 1. Le V8 biturbo de 600 ch fait parler la poudre en mode Track avec une vitesse de pointe de 330 km/h (sur circuit).

PATRICK GOSLING/MCLAREN/AUTOMOTIVE

MCLAREN MP4-12C

LA F1

À mi-chemin entre la bête de course et la berline, ce bolide anglais grand luxe n'a de cesse d'impressionner.

PAR DRISS ABDI

McLaren MP4-12C

- **Moteur :** V8 biturbo, 32 soupapes
- **Cylindrée :** 3 798 cm³
- **Puissance :** 600 ch à 7 000 tr/min
- **Poids :** 1 300 kg
- **Vitesse maxi :** 330 km/h (sur circuit)
- **0 à 100 km/h :** 3,3 s
- **Consommation :** 11,7 l/100 km
- **Prix :** 201 000 €.

DES VILLES

En ville
Le mode Normal permet une utilisation plus facile et un moteur plus discret.

PHOTOS : PATRICK GOSLING/MCLAREN/AUTOMOTIVE

Fascinante. La belle attire tous les regards, avec ses larges entrées d'air latérales, ses rétroviseurs comme posés sur des ailettes ou encore son aérofrein, qui en dit long sur ses ambitions. Avec la MP4-12C, McLaren a appliqué les recettes qui ont fait son succès en formule 1. Et le constructeur n'y est pas allé de main morte avec ce design digne des supercars les plus prestigieuses.

À priori, la MP4 ne semble pas destinée au premier venu. L'absence de poignées de portières a de quoi suprendre. Il faudra presser le dessous du creux de la porte pour la voir s'ouvrir vers le haut, comme sur une Mercedes SLS. Un spectacle à part entière. Dans l'habitacle, minimaliste, bien installé dans le siège-baquet, on retrouve l'ambiance de la formule 1 avec un élégant mariage d'Alcantara, de cuir et de fibre de carbone. Tout a été pensé pour l'efficacité, à commencer par le tableau de bord centré sur le pilote qui peut consulter toutes les informations en un clin d'œil.

Une pression sur le bouton Start au bas de la console centrale et le moteur s'ébroue dans un grognement qui laisse augurer de la suite. Dès la première accélération, le conducteur se trouve littéralement scotché à son siège. La MP4-12C se contente pourtant d'un « simple » moteur V8 biturbo conçu par les ingénieurs de McLaren. Outre ses 600 ch, celui-ci affiche également une zone rouge à 9 000 tr/min.

Sportive McLaren joue à fond l'ambiance de la formule 1, dans ce roadster à deux places, avec des sièges-baquets, un élégant mariage d'Alcantara, de cuir et de fibre de carbone.

Il fallait oser. Tout aussi impressionnante, l'accélération ne faiblit pas, même à des vitesses inavouables. Et à ce petit jeu, le bolide fait fort, très fort avec une vitesse de pointe de 330 km/h (sur circuit) et le 0 à 200 km/h est englouti en seulement 9 s. Le châssis fait des merveilles et le poids est contenu.

Deux molettes permettent de modifier le comportement de la direction et des suspensions d'une part, de la boîte et du moteur d'autre part. En ville, on pourra ainsi opter pour le mode Normal afin de pouvoir profiter d'une voiture facile à piloter. En particulier grâce à un amortissement confortable mais encore et surtout à un moteur plus discret. Il faut dire que le bougre peut s'avérer très bruyant dès que le mode Track (piste) est enclenché. Difficile, alors, d'entendre son passager, les origines sportives de McLaren se faisant immédiatement sentir. Les changements de vitesse sont également plus rapides et la tenue de route est surprenante. Ron Dennis, l'emblématique patron de McLaren, a voulu concevoir la meilleure sportive au monde. Ainsi la MP4-12C offre un comportement digne d'une formule 1. La direction est précise et les suspensions permettent de s'engager dans les virages sans craindre de roulis même à vitesse élevée. Les suspensions permettent de placer la voiture avec une grande précision. Seul bémol, la transmission à double embrayage demande à être apprivoisée.

Enfin, le freinage est à la hauteur des accélérations. Là encore, le gros aérofrein prouve qu'il n'est pas seulement présent pour faire joli en procurant des sensations tout aussi violentes que les accélérations.

Aboutissement de cinq ans de travail acharné, la McLaren MP4-12C brille par la facilité de sa conduite en offrant son lot de sensations. Bien épaulée par des aides électroniques paramétrables, elle présente un double visage, à la fois berline et F1 des villes. ■

DÉCOUVREZ DANS Télé 2 semaines

ÉVÉNEMENT

TOUS LES PROGRAMMES DES **6 NOUVELLES CHAÎNES TNT !**

ET TOUJOURS

- **20 pages pratiques** encore **plus riches.**
- **20 pages magazine** avec **plus d'infos télé.**
- **Un ciné guide de 12 pages.**

2 semaines
de programmes
1,40 € seulement

Télé 2 semaines

TOUJOURS *PLUS* PRATIQUE ET *PLUS* ÉCONOMIQUE

AU MARCHÉ

Olivier Nasti, le chef étoilé de Kaysersberg (68), nous propose un menu de rêve aux couleurs de l'Alsace.

LE FOIE GRAS D'OIE

PHOTOS : STOCKFOOD - P. VILA/VSD - D. R. *(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

Les conseils de l'expert

"Ses lobes doivent être bien bombés"

Si les Alsaciens consomment, aujourd'hui, 70 % de canard pour 30 % d'oie, l'Alsace reste pourtant la première région productrice de foie gras d'oie. Selon Frédéric Masse*, « le foie gras d'oie est plus gros que celui du canard (de 600 g à 1 kg, contre 350 à 800 g. Il est aussi plus doux, plus fin et moins typé. Sa texture plus ferme a l'avantage de garder une bonne tenue à la cuisson en cocotte ou à la poêle et de perdre deux fois moins de graisse ». Légèrement plus cher que le canard (de 50 à 60 €/kg, contre 45 €), le foie gras d'oie cru entier « doit être souple au toucher et ses lobes bien bombés. Il ne doit présenter aucun hématome, aucune tache de sang et être débarrassé de son fiel, source d'amertume ». *(*) Maison Masse, rue du Nouvel-Abattoir, 67200 Strasbourg. 03.88.26.82.36.*

Et avec ça ?

Un pinot gris grand cru Sommerberg 2010 de chez Jean Boxler. Ce dernier, comme tous les grands vignerons, sait traduire les nuances de ses terroirs en fonction des cépages. Ses vins au style affûté se distinguent par leur pureté. Le pinot gris puise dans le Sommerberg délicatesse, puissance, maturité et onctuosité avec des notes de miel, de raisin mûr, de fruits jaunes et d'épices. 28 € env., cavistes. M. G.

La recette

Baeckeoffe de foie gras d'oie laqué au porto et au miel

PRÉPARATION : 1 H. PAUSE : 1H. CUISSON : 55 MIN. POUR 8 PERSONNES

• 1 foie gras d'oie cru entier de 600 g • 4 c. à s. d'huile de tournesol • Les fruits au sirop : 320 g de mangue • 320 g d'ananas • 320 g de pommes granny-smith • 400 g de sucre • 80 cl d'eau • La sauce au porto : 240 g de porto • 80 g de jus de citron jaune • 80 g de miel de bruyère • 240 g de fond brun de veau déshydraté.

La sauce au porto : faites réduire le miel, le porto et le jus de citron dans une petite casserole, à feu vif. Versez le fond de veau, puis laissez cuire ainsi jusqu'à l'obtention d'une sauce légèrement sirupeuse et nappante.

Les fruits : réalisez un sirop, en portant à ébullition, dans une casserole, l'eau et le sucre. Plongez-y les fruits taillés en quartiers, puis faites-les cuire ainsi pendant 1 min.

Le baeckeoffe de foie gras d'oie : salez et poivrez le foie gras d'oie entier, puis faites-le saisir dans une poêle avec l'huile de tournesol. Dégraissez puis rincez la poêle. Essuyez alors le foie à l'aide d'un papier absorbant. Versez la sauce au porto dans la poêle, puis nappez-en le foie de manière à le laquer. Déposez le foie gras laqué au fond d'une cocotte à baeckeoffe, avec les fruits pochés au sirop, puis versez la sauce dessus. Faites cuire au four 25 min, à 180 °C. En fin de cuisson, laissez reposer 5 min.

Trois restaurants autour du foie gras

POÊLÉ AVEC DU LIÈVRE. Dans le nord de la Lorraine, une ancienne grange restaurée, avec ses poutres, son plafond mansardé et ses meubles chinés. Georges Schmitt y propose des escalopes de foie gras d'oie poêlées servies avec des naans de maïs aux raisins et fruits cassés (34 €) ou avec un lièvre à l'impériale et son nuage de charlotte aux quetsches (46 €). Au Soldat de l'An II, 1, rte de Saverne, 57370 Phalsbourg. 03.87.24.16.16.

CONFIT AUX FRUITS DU BERAWEKA. Jean-Marc Kieny fait partie de la septième génération de cuisiniers de cet ancien relais de diligence. Chef étoilé formé chez Lameloise et Jung, il sert le foie gras d'oie confit avec les fruits séchés du berawecka (poire, quetsche, figue, abricot, orange, citron) et un croquant aux épices à pain d'épice (28,50 €). La Poste, 7, rue du Général-de-Gaulle, 68400 Riedisheim. 03.89.21.18.22.

MARINÉ AU PORTO. Dans le temple du classicisme et du luxe à la française, on propose toujours le fameux foie gras d'oie des Trois Empereurs, truffé et mariné avec du porto et des épices. Cuit pendant plusieurs heures, il est servi avec une brioche au beurre salé et de la gelée au sauternes (82 €). La Tour d'Argent, 15, quai de la Tournelle, 75005 Paris. 01.43.54.23.31.

LA POULARDE DE BRESSE

Les conseils du volailler

"Elle doit peser entre 2,2 et 2,5 kg"

A la différence de la poule, la poularde (femelle qui n'a jamais pondu) est la plus tendre des volailles. Surtout celles de Jean-Claude Miéral, comme l'explique Marius Peuron, volailler à Strasbourg*: « Placées pendant les 12 à 20 derniers jours de leur vie dans des épinettes [cages en bois], les poulardes de Bresse Miéral sont finies d'être engraissées avec une pâtée (blé, maïs cuit et caillé de lait), avant d'être abattues entre 120 et 150 jours. Résultat : une chair moelleuse et fondante, aux saveurs subtiles et raffinées. » Traditionnellement emmaillotée et serrée dans un torchon, afin de faire pénétrer la graisse au cœur de la chair, une bonne poularde de Bresse Miéral (25 €/kg) « doit peser entre 2,2 et 2,5 kg, et ne pas être consommée trop fraîche, mais reposer 5 jours après son abattage ».

(*) Maison Peuron, rue du Nouvel-Abattoir, 67200 Strasbourg. 03.88.29.43.44.

La recette

Poularde truffée en deux services

PRÉPARATION : 1 H 15. CUISSON : 34 MIN.
POUR 8 PERSONNES

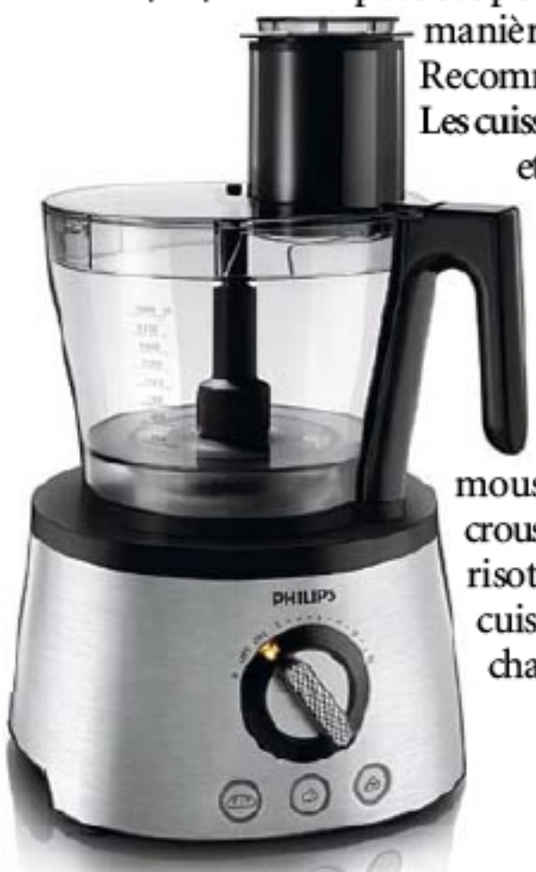
• 2 poulardes de Bresse de 2 kg • 80 g de truffe noire • 200 g de beurre • 20 cl de crème liquide • 2 blancs d'œufs

Les boudins de suprêmes : levez les suprêmes (filets) d'une poularde par le dos. Retirez l'ensemble de la peau, étalez-la, puis recouvrez-la de fins copeaux de truffes coupés à la mandoline. Disposez, par-dessus, 2 suprêmes, assaisonnez-les puis saupoudrez-les de truffe noire finement hachée. Roulez le tout de manière à obtenir un gros boudin, en filmant l'ensemble bien serré. Recommencez l'opération avec l'autre poularde.

Les cuisses à la farce fine : mixez 100 g de chair de poularde avec le blanc d'œuf et la crème liquide. Salez et poivrez, puis ajoutez les abats (cœurs, foies et gésiers) taillés en petits dés et sautés à la poêle, et de la truffe hachée. Retirez les cuisses et désossez-les. Salez et poivrez la chair des cuisses, garnissez-les de farce fine, puis roulez le tout dans du film alimentaire.

La finition : faites précuire les boudins dans un bouillon de volaille à frémissement, pendant 35 min (avec le film alimentaire), puis faites-les saisir (sans le film), à la poêle, à feu moyen, dans un beurre mousseux, pendant 3 min de chaque côté, pour obtenir une peau croustillante et bien dorée. Servez les filets coupés en médaillons, avec un risotto, un peu de jus de cuisson et de fins copeaux de truffe, puis les cuisses, en médaillons également, avec de la mâche assaisonnée, des champignons et des copeaux de châtaignes cuites au four.

Compact et peu encombrant, ce robot à douze vitesses équipé d'un blender et d'une centrifugeuse sait tout faire. Philips Avance, 230 €. philips.fr



Et avec ça ?

Le Clos de la Faille* 2010 du domaine Albert Mann est un grand classique de cette excellente adresse. Garni de beaux tanins conférant à l'ensemble une trame serrée, il développe une expression du pinot noir en Alsace avec une belle finale de fruits rouges et d'épices. 32 € env., cavistes. M.G.

LA CONFITURE DE NOËL

PHOTOS : P. VILA/VSD - SUCRÉ SALÉ *(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

Les conseils de la pâtissière

"Merveilleux avec du foie gras mi-cuit"

Inspirée par le fameux berawecka – ce pain de Noël présent dans tout le nord de l'Europe depuis le XVe siècle – Christine Ferber*, la célèbre confiturière, a imaginé cette confiture acidulée : « Je mélange des fruits séchés [poires, figues, abricots, oranges et citrons] avec des fruits secs [amandes et noix], confits [cerise et angélique], des raisins et des épices à pain d'épice [cannelle, cardamome, badiane, gingembre]. Je laisse macérer pendant une nuit, avant d'ajouter du jus de coing et du sucre, et de porter le tout à ébullition pendant 15 min. » Merveilleux sur du pain brioché ou avec du foie gras mi-cuit. 7,50 € le pot de 220 g, en vente sur place ou à Paris, à La Grande Épicerie et aux Galeries Lafayette. *(*) Pâtisserie Christine Ferber, 18, rue des Trois-Epis, 68230 Niedermorschwihr. 03.89.27.05.69.*

Le chef Olivier Nasti, Belfortin d'origine italienne, a l'art de dépoussiérer les grands classiques alsaciens au Chambard (1*), comme au Flamme & Co, où il revisite la flammekueche. Le Chambard, 68240 Kaysersberg. 03.89.47.10.17.

La recette

Bûche moelleuse à la confiture de Noël, fruits confits et crème citron

PRÉPARATION : 50 MIN. CUISSON : 20 MIN. POUR 8 PERSONNES

• La crème citron : 135 g de jus de citron • 8 g de zestes de citron non traité • 4 œufs • 270 g de sucre cristallisé • 335 g de beurre • 8 feuilles de gélatine • 450 g de crème fleurette • Le biscuit : 225 g de poudre d'amandes • 120 g de sucre • 60 g de farine • 300 g d'œufs entiers • 30 g de miel • 6 blancs d'œufs • 45 g de sucre cristallisé • 45 g de beurre fondu • La finition : 190 g de confiture de Noël de Christine Ferber • 150 g de zestes de citron et d'orange confits.

La crème citron : portez à frémissement, en remuant, le beurre, le jus de citron et les zestes. Ajoutez les œufs et le sucre fouettés ensemble, puis laissez cuire à feu doux en remuant sans cesse, pendant 2 à 3 min. Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine humidifiées, puis incorporez la crème montée en chantilly. Réservez au frais.

Le biscuit Joconde : mélangez la poudre d'amandes avec le sucre, la farine, les œufs et le miel. Ajoutez le beurre, mélangez, puis incorporez les blancs d'œufs montés en neige avec le sucre. Étalez la pâte sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Enfournez à 220 °C 12 min.

Le montage : nappez le biscuit des 3/4 de la crème citron, puis déposez à une extrémité une bande de 2 cm de confiture de Noël. Parsemez de zestes d'oranges et de citrons confits. Roulez le biscuit. Recouvrez la bûche du reste de crème citron. Décorez de copeaux de meringues, de chocolat blanc, de fruits confits, poudrez de sucre glace.

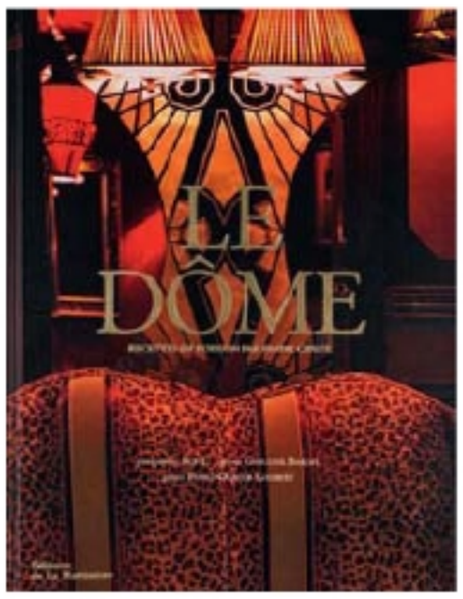
Des bûches pas tartes

À PARIS, LA STAR DES TABLES DE NOËL rivalise d'originalité. Spectaculaire chez Christophe Michalak avec Tout feu, tout flamme (photo), composée d'un biscuit croustillant à la noix de coco, d'une gelée de cassis et d'une crème de marron (125 € au Plaza Athénée, 01.53.67.65.19). À se damner, à la pâtisserie des Rêves, où Philippe Conticini joue sur les agrumes et la pistache (59 €, 01.47.04.00.24). Pétillante, chez Hugo & Victor qui, sous un hérisson de meringue, mixe glace à la vanille de Tahiti et sorbet à la clémentine (78 €, hugovictor.com). Onctueuse, chez Jean-Paul Hévin revélant une mousse au chocolat à la gelée d'orange et yuzu (49 €, 01.45.51.77.48).

Et avec ça ?

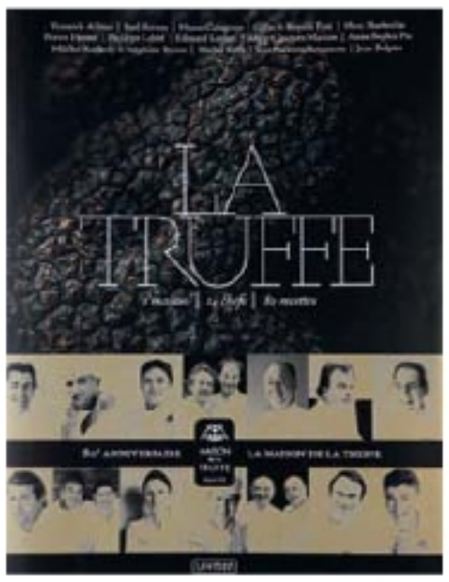
Un gewurztraminer* 2009 domaine Weinbach. Le gewurztraminer enrichit ses arômes puissants (rose, litchi) par de splendides notes de fruits jaunes bien mûrs, de mangue et d'épices. Un vin opulent et très charmeur dans un millésime épanoui. 35 € env., cavistes. M. G.

DES LIVRES À



"Le Dôme"

Ce fut le premier café du quartier Montparnasse, avant de devenir le repaire populaire d'artistes et d'intellos il y a un siècle. Un beau livre nous plonge dans l'ambiance de la mythique brasserie Arts Déco, escale obligée pour les amoureux de la mer. Frank Graux, le chef qui depuis vingt ans tient la barre de ce vaisseau parisien, nous présente quarante-cinq recettes de poissons et crustacés. Un régal pour les yeux et les papilles. ***Recettes de Frank Graux, photos d'Iris L, éd. de La Martinière, 160 p., 35 €.***



"La Truffe"

À l'occasion de ses 80 ans, la Maison de la truffe a invité quatorze chefs à libérer leur créativité autour du noble champignon. Soit quatre-vingts recettes de haut vol, de la très gourmande soupe aux truffes VGE, créée pour l'ancien président par Paul Bocuse, à l'étonnante brochette de bananes au caramel truffé de Régis et Jacques Marcon, ou la goûteuse truffe en croûte de Jean Sulpice. ***Par Catherine Guérin, photos d'Arturo Zavala Haag, éd. Laymon, 260 p., 49,90 €.***

Tarte Tatin

Pour 6/8 personnes
Préparation : 40 min
Cuisson : 1 h 10
Réfrigération : 1 nuit

200 g de pâte feuilletée (voir p. 209)
100 g de streusel à la noisette (voir p. 212)
6 pommes golden
10 g de beurre pour le moule
Farine pour le moule et le plan de travail

POUR LE CARAMEL
80 g de sucre
2 cuil. à soupe d'eau

POUR LE SIROP
25 cl d'eau
25 g de sucre
25 g de beurre
2 pincées de fleur de sel
1 gousse de vanille

ABAISSEZ LA PÂTE FEUILLETÉE
À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte feuilletée en un disque de 26 cm de diamètre sur le plan de travail fariné et sur une épaisseur de 5 mm environ. Déposez la pâte sur un plat et piquez-la à la fourchette. Recouvrez de film alimentaire au contact de la pâte et gardez 1 heure au réfrigérateur.

PRÉPAREZ LE CARAMEL
Versez le sucre et l'eau dans une casserole posée sur feu moyen. Quand le mélange prend une jolie coloration rousse, retirez la casserole du feu et versez aussitôt le caramel dans un moule en Téflon® rond de 22 cm de diamètre et de 4 cm de hauteur. En l'inclinant légèrement de tous côtés, faites en sorte que le caramel nappe le fond et les bords du moule.

RÉALISEZ LE SIROP
Fendez la gousse de vanille et grattez-la pour récupérer la pulpe. Dans une casserole posée sur feu moyen, assemblez l'eau, le jus de citron, le beurre, le sucre, la pulpe de vanille et la fleur de sel. Portez l'ensemble en ébullition, puis laissez bouillir 5 minutes environ.

FAITES CUIRE LES POMMES
Préchauffez le four à 170 °C (th. 6). Pelez les pommes. Utilisez un vide-pomme pour les évider, puis émincez les fruits en lamelles de 2 mm d'épaisseur. Pour cela, vous pouvez utiliser une mandoline.

Dans le moule caramélisé, disposez les lamelles de pommes en superposant des couches successives sur toute la hauteur du récipient. Arrosez de sirop et enfournez 40 minutes environ.

RECOUVREZ DE PÂTE FEUILLETÉE
Laissez refroidir à température ambiante, puis, lorsque les pommes sont froides, recouvrez-les avec le disque de feuilletage, en rabattant légèrement les bords de la pâte à l'intérieur du moule et par-dessus les pommes. Enfournez une nouvelle fois à 170 °C (th. 6), pour 20 à 25 minutes.
Laissez refroidir la tarte à température ambiante dans son moule, puis, quand elle est froide, recouvrez-la de film alimentaire et conservez-la au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

JUSTE AVANT DE DÉGUSTER
Faites légèrement chauffer le dessous du moule sur la plaque de cuisson, puis démoulez la tarte en plaquant un plat à tarte côté feuilletage. Une fois la Tatin démoulée, parsemez de streusel à la noisette les bords de la pâte feuilletée. À déguster tiède ou froid.

116

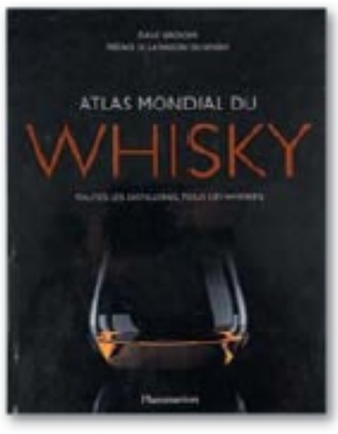
PHOTOS : PASCAL VILA/VSD – D. R.

"Astrance, livre de cuisine"

Des photos comme des œuvres d'art, des accords surprenants tout en légèreté et en fraîcheur, beaucoup de conseils et quelques recettes accessibles. L'idée est de nous faire pénétrer dans les secrets du restaurant Astrance et de suivre l'imagination débridée de son chef, Pascal Barbot. ***Par Pascal Barbot et Christophe Rohat, Chihiro Masui, photos de Richard Haughton, éd. du Chêne, 352 p., 69,90 €.***

"Hamburger gourmet"

Du bake classique au bacon, à l'oriental taj à l'agneau aux pruneaux et aux amandes, en passant par une belle gamme de végétariens, les recettes de l'enseigne parisienne Blend. Avec cinquante hamburgers passés à la Moulinette, assortis de leurs accompagnements, leurs sauces maison et de quelques douceurs yankees. ***Éd. Marabout, 158 p., 18,95 €.***



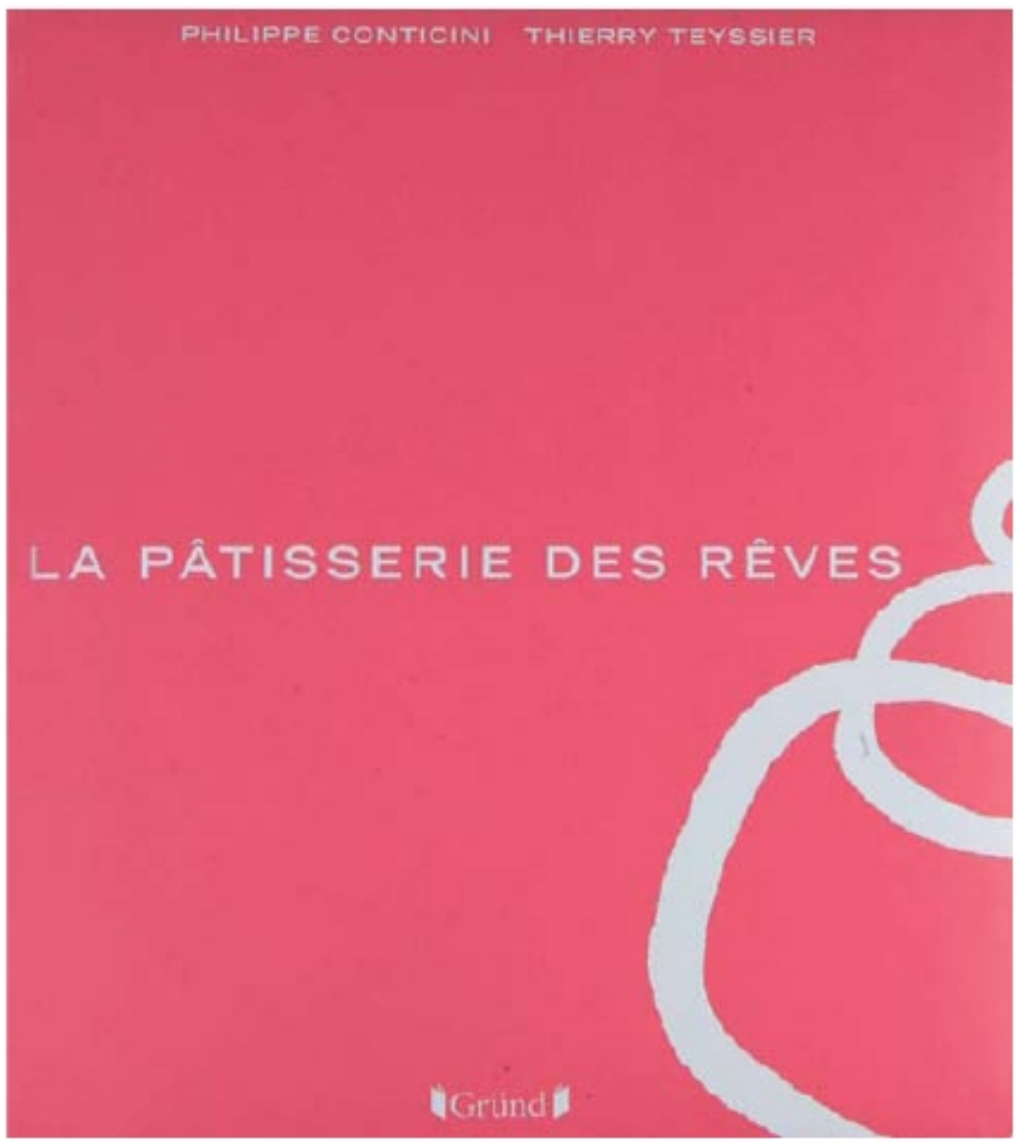
"Atlas mondial du whisky"

Avis aux amateurs, voici le répertoire de cent cinquante distilleries à travers le monde, soit un panorama complet de l'Écosse au Japon, avec des cartes pour mieux les situer. L'auteur détaille également pas moins de trois cent cinquante whiskies et leurs notes de dégustation. ***De Dave Broom, éd. Flammarion, 318 p., 35 €.***

DÉVORER

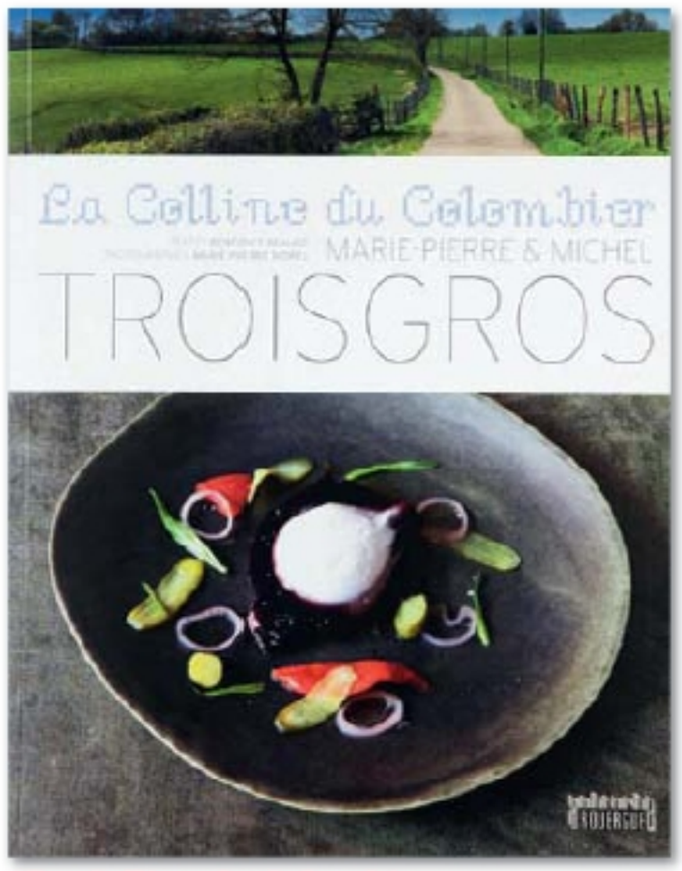
Ces précis de gourmandise ont de quoi mettre vos papilles en émoi, du petit plat de terroir doucement mitonné au menu de chef étoilé.

PAR MYRIAM ANDRÉ



"La Pâtisserie des Rêves"

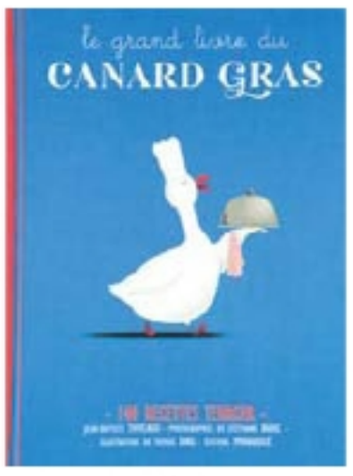
Le genre de livre qu'il faudrait interdire tant on salive à chaque page. Sous la couverture rose tendre, c'est un monde de douceurs que nous dévoile Philippe Conticini, talentueux chef pâtissier. L'enchanteur de la Pâtisserie des Rêves, à Paris nous ouvre les portes de son paradis sucré. Utile, le carnet Pratique pour réussir les recettes de base, filmées pas à pas. ***Par Philippe Conticini et Thierry Teyssier, photos de Nicolas Matheus, éd. Gründ, 230 p., 29,95 €.***



"La Colline du Colombier. Marie-Pierre & Michel Troisgros"

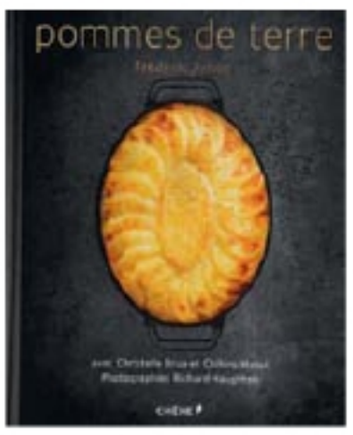
Avec son épouse, Marie-Pierre, le chef « triétoilé » Michel Troisgros nous invite à concocter les meilleurs plats de leur ferme-auberge. Une cuisine du cœur, simple et authentique. ***Par Bénédict Beaugé, photos de Marie-Pierre Morel, éd. du Rouergue, 240 p., 32 €.***

"Le Grand Livre du canard gras"



Lotois d'origine, le chef de l'école de cuisine L'Atelier des sens, à Paris, nous apprend comment cuisiner le foie gras et le canard. Cent quarante recettes qui fleurent bon son Sud-Ouest natal : de la tourte gersoise à la garbure au confit. ***De Jean–Baptiste Thiveaud, photos de Stéphane Bahic, éd. Marabout, 320 p., 29 €.***

"Pommes de terre"



La star de « MasterChef » interprète le tubercule d'une centaine de façons : du plat complet comme le gâteau de pommes de terre morteau pistaches, aux chips, comme celle de vitelottes au curry. ***Par Frédéric Anton avec Christelle Brua et Chihiro Masui, photos de Richard Haughton, éd. du Chêne, 288 p., 29,95 €***

SUR LA ROUTE DU RHUM

De tradition anglaise, espagnole ou française, cet alcool fait son grand retour. Pur ou en cocktail, il réchauffe l'hiver.

PAR MARIE GRÉZARD

HAITI

Barbancourt

Atypique, le Barbancourt utilise directement du jus de canne à sucre et non de la mélasse et procède à une double distillation type cognac. Ce blanc aux arômes de fruits confits, de banane et d'épices séduit par sa rondeur moelleuse, sa grande finesse et sa finale nette.

24 €, cavistes, Nicolas.

TRINIDAD

Caroni 12 ans

La distillerie ayant fermé ses portes en 2002, ses « rons » sont donc devenus cultes. Affinée en petits fûts, cette version de 12 ans d'âge évoque l'exotisme et les épices, mais aussi de magnifiques notes d'hydrocarbures et de phénol. Pour les amoureux de grands rhums complexes.

45 €, whisky.fr, épiceries fines.

VENEZUELA

Santa Teresa 1796

Ce 12 ans d'âge mêlant de rares eaux-de-vie de 35 ans plaira aux amateurs d'un style gourmand. Le 1796, élu plusieurs fois meilleur rhum du monde, se distingue par ses beaux arômes de banane, de caramel, de chocolat, de miel et de fruits secs et, bien sûr, d'épices.

49 €, finespirits.fr

LA BARBADE

Cockspur 12 ans

Ce breuvage, bien connu des amateurs, est puissant, riche, chaud avec beaucoup de moelleux en attaque et une sécheresse élégante en fin de bouche. Il libère des arômes élégants de vanille, de clou de girofle et de fruits exotiques. Boisé délicat.

35 €, cavistes.

JAMAÏQUE

Appleton Estate 12 ans Extra

Survivante de la grande tradition du rhum jamaïcain, la distillerie Appleton Estate, la plus importante de l'île, brille par son art de l'assemblage et la précision de ses finitions. Le 12 ans charme par ses arômes de muscade, de girofle, d'orange, de vanille et de torréfaction.

36 €, cavistes.

MARTINIQUE

HSE Cuvée 2007

Un rhum blanc agricole à déguster nature pour profiter de son intensité aromatique, de sa rondeur et de sa force. Magnifiques arômes de banane bien mûre, de canne à sucre, de mangue et de clou de girofle. Un must par l'une des meilleures « habitations » de la Martinique.

28 €, cavistes.

VENEZUELA

Diplomatico, le phénomène

Élaborée par Destilerias Unidas, la gamme Diplomatico a conquis le monde, notamment la version Reserva Exclusiva. Avec 12 ans d'âge, c'est un ensemble très aromatique et consensuel : des saveurs de prune, de caramel au lait, de miel, de tabac, de cuir et de bois d'une incroyable rondeur.

39,90 €, Nicolas, cavistes.

PHOTOS : D. R. – PRIX DONNÉS À TITRE INDICATIF – L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LE MOJITO IMPERIAL

PAR

SAINT JAMES

Feuilles de menthe et 1/2 citron vert
2 cl de sucre de canne
4 cl de Rhum Impérial Blanc Saint James
Glace pilée
Eau gazeuse

SIREN 572 056 331

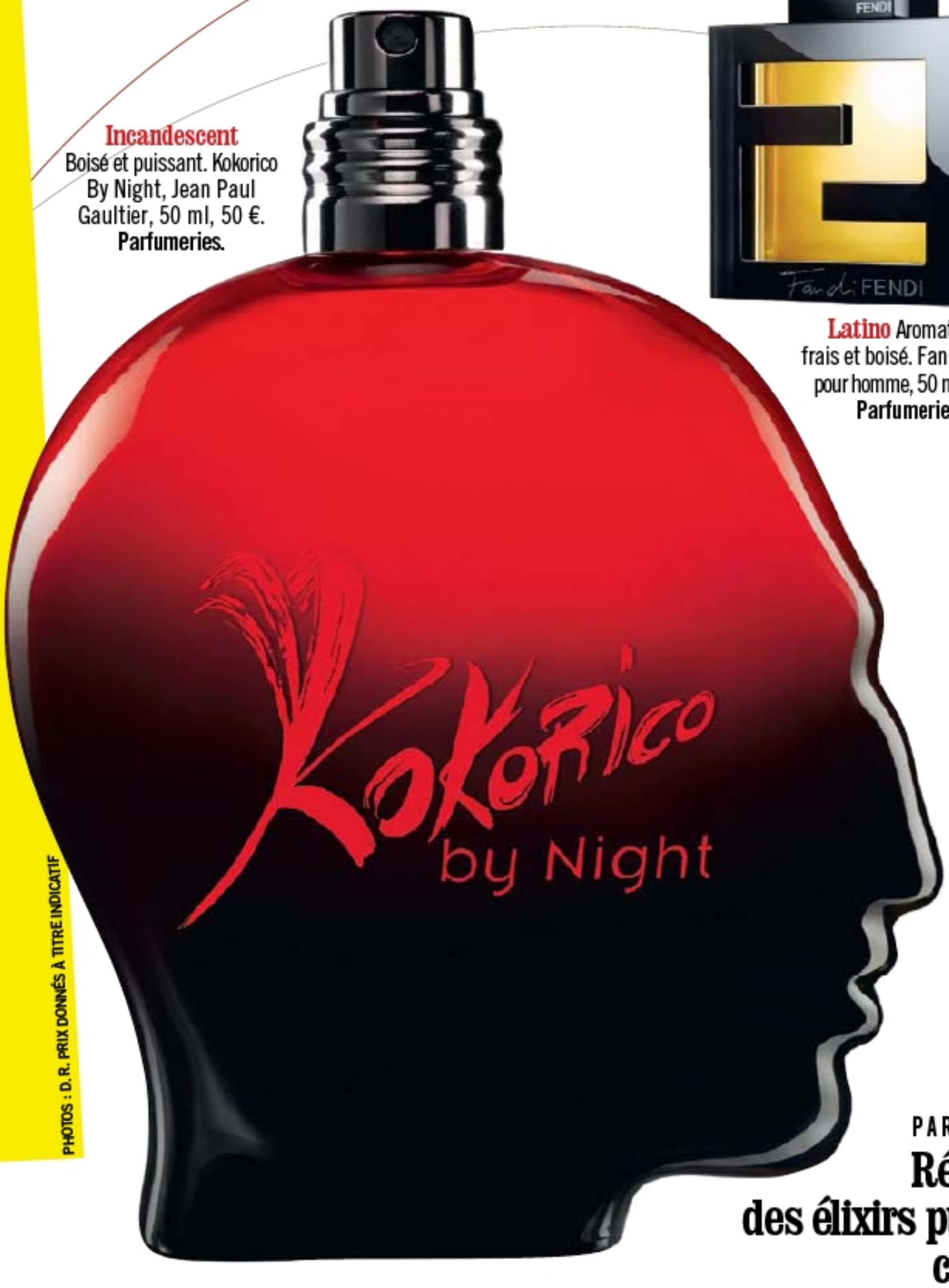
Saint James élabore un rhum agricole selon une technique et un savoir-faire inchangés depuis 1765.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

NOIR DESIR

PAR MYRIAM ANDRÉ

Réservés aux oiseaux de nuit, des élixirs puissants qui flirtent avec la séduction, comme un appel au plaisir.



Incandescent
Boisé et puissant. Kokorico By Night, Jean Paul Gaultier, 50 ml, 50 €. **Parfumeries.**

Latino Aromatique, frais et boisé. Fan Di Fendi pour homme, 50 ml, 55 €. **Parfumeries.**

HOMME

Sensuel Des notes cuirées pour Play Intense Givenchy, Les Parfums Couture, 60 ml, 110 €. **Parfumeries.**

Charmeur
Doux, boisé et vanillé. Code Ultimate, Armani, 75 ml, 70 €. **Parfumeries.**

Chic Un boisé aromatique adouci par l'ambre et le musc blanc. Colonia Essenza, Acqua Di Parma, 100 ml, 103 €. **Parfumeries.**

Ardent Épicé et frais. Déclaration d'un soir, Cartier, 100 ml, 82 €. **Parfumeries.**

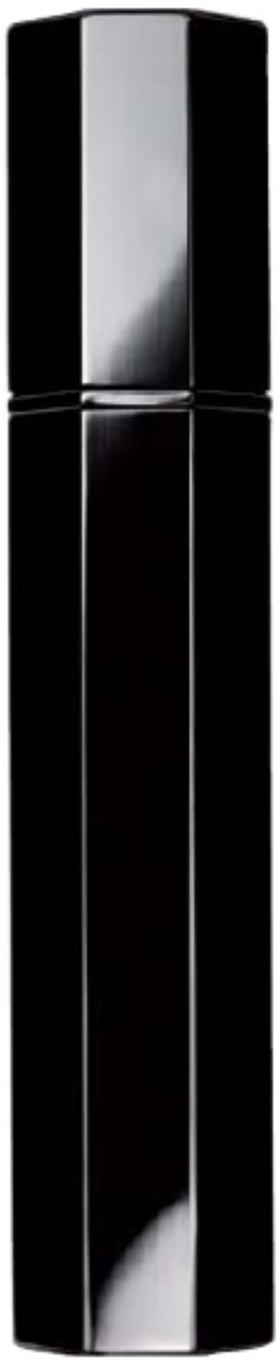
Séducteur Accord fleur d'oranger, ambre et patchouli. Gucci Guilty Intense, 50 ml, 63 €. **Parfumeries.**

Addictif Un boisé vert pétillant. Night Time Azzaro, 100 ml, 67,50 €. **Parfumeries.**

PHOTOS : D. R. PRIX DONNÉS À TITRE INDICATIF

FEMME

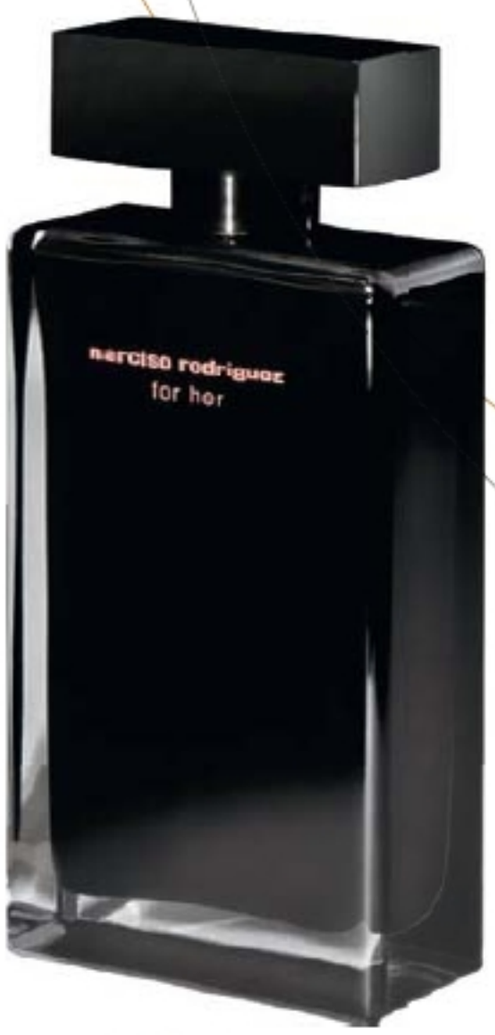
Irrésistible
Un oriental frais et lumineux. Coco Noir, Chanel, 100 ml, 130 €. **Parfumeries.**



Envoûtant
Vaporisateur Tout Noir, édition Ambre Sultan, Serge Lutens, 2 x 30 ml, 90 €. **sergelutens.com**

Vénéneux Un jus floral fruité. Fame Lady Gaga, 50 ml, 39 €. Chez Sephora. **sephora.fr**

Magique L'odeur verte d'un sous-bois. Silences, Jacomo, 50 ml, 57,70 €. **jacomo.fr.**



Fatal Autour du musc, des fleurs, de la vanille et du bois. Narciso Rodriguez For Her, 100 ml, 97,50 €. **Parfumeries.**

Poudré Une fragrance mythique. Habanita, Molinard, 75 ml, 91 €. **molinard.com.**

Sulfureux Flacon ressourçable, The Taste Of Heaven, Kilian, 50 ml, 325 €. **01.42.65.20.60.**

Troublant Un bouquet boisé dominé par le santal et le patchouli. Bois Noir, Robert Piguet, 100 ml, 140 €. **01.44.09.08.99.**

MUSIQUE

Pop Culture

TOURNÉE

IN BED WITH SIA

PAR CHRISTIAN EUDELINE. PHOTOS : PASCAL VILA/VSD

Avant son apothéose à Bercy, en janvier, nous avons suivi la chanteuse de 27 ans sur les routes de France. Show plutôt hot mais coulisses fort chastes. La drogue de l'artiste ? Le chocolat.

Joue-la comme Beckham
Tutu, résille et talons aiguilles, Shy'm épice sa pop dance de poses suggestives à la façon de Posh, des Spice Girls. Mais son spectacle reste on ne peut plus familial.

“J’AI TOUJOURS CHANTÉ MAIS JAMAIS JE N’AURAIS PENSÉ LE FAIRE DEVANT UN PUBLIC” Shy’m

Nice, Palais Nikaia, 15 h 30. Le compte à rebours vient de commencer. À H moins 5, la troupe prend possession de l’espace pour effectuer un repérage grandeur nature. Il y a toujours des détails à régler car il n’y a pas deux salles identiques. Shy’m chauffe sa voix ; les techniciens (son et lumière) prennent leurs repères, on effectue la balance. À H moins 4, retour dans les loges pour une longue séance de coiffure et de maquillage, souvent entrecoupée par l’ouverture des cadeaux apportés par les fans. Et, depuis qu’elle a déclaré que c’était son péché mignon, Shy’m déballe souvent des chocolats. Ça la détend. « J’essaye de penser au concert le moins possible sinon je stresse, nous avoue-t-elle. Comprenez, ce n’est pas naturel d’être face à un public d’autant que ça n’a jamais été un rêve de gamine. J’adorais danser, chanter aussi bien sûr car chez moi tout le monde donnait de la voix. Ma mère sur du Aznavour ou du Cabrel, mon père sur du Bill Deraime, et moi sur du Tracy Chapman et pas mal de zouk, mais j’avais du mal à me projeter dans ce métier. J’étais une enfant très timide, et je n’avais aucune connexion. C’est grâce à mes cours de danse que j’ai réussi à enregistrer quelques maquettes, j’avais 17 ans. Depuis, je n’ai plus arrêté. » On le voit, Shy’m est timide à tel point que, comme une évidence, c’est devenu son surnom (c’est la contraction de « Shy I Am », timide je suis). Dans la vraie vie, elle s’appelle Tamara Marthe.

À H moins 2, elle s’autorise une sieste rapide sur un canapé de la loge. Puis elle s’habille pour la scène. Car à 20 h 30 dernier carat, Shy’m doit être devant son public. Juste avant, comme un ultime cérémonial, musiciens et danseurs forment un cercle et s’encouragent en se claquant les mains. Superstition oblige, Shy’m impose d’être entourée par un musicien – à sa gauche – et par un danseur – sur sa droite –, signe pour elle que sa bonne étoile veille. Sa bonne étoile, elle brille depuis ce jour où, baccalauréat en poche, elle a abandonné l’école pour se consacrer à la musique. Et là, tout est allé très vite : à peine a-t-elle enregistré une première maquette qu’elle est repérée par K. Maro. « Dès la première séance, il m’a demandé de chanter à la tierce, s’amuse Shy’m aujourd’hui. Je ne savais pas ce que c’était, mais il a deviné ma volonté. Il était en plein succès avec “Femme Like U” et voulait produire. Sept ans plus tard, on travaille toujours ensemble. Vous savez, j’ai beaucoup de mal à accorder ma confiance, mais il m’a énormément aidée. »

Le premier album, « Mes Fantaisies », sort en 2006. Il s’en vend plus de 200 000 exemplaires. Trois autres suivront. Autant de cartons encore amplifiés après la victoire de la jeune femme à « Danse avec les stars ». Depuis, elle est en tournée. On vient voir Shy’m en famille, autant pour reprendre en chœur ses singles que pour apprécier en chair et en os la lauréate de l’émission de TF1. « “Danse avec les Stars” m’a apporté une lisibilité énorme, une explosion de l’exposition, nous raconte-t-elle. Lorsque sept à huit millions de personnes vous regardent régulièrement, ça devient forcément énorme. Aussi, je pense que les gens ont découvert Tamara au lieu de Shy’m et un lien s’est tissé, espérons qu’il durera. » Dans le public, nombre de jeunes filles de 11-12 ans qui connaissent les chansons par cœur. Elles achètent un poster pour décorer leur chambre, parfois un programme, plus rarement un tee-shirt. Shy’m est une chanteuse populaire, pas une idole. Le concert se termine à 22 h 15, la vedette a besoin d’une bonne heure de décompression. Et après ? Pas de tournée des grands ducs, pas une goutte d’alcool et nulle substance prohibée. On est loin du barnum sexe, drogues et rock’n roll. Son bonheur lui suffit.

Pas de tournée des grands ducs et aucune goutte d’alcool

Le lendemain, la belle se réveille aux alentours de 10 h. Prochaine étape, Gap. À près de trois heures de route. Le déplacement s’effectue en car, mais, dès l’arrivée sur zone, le compte à rebours reprend. Ensuite il y aura Genève, Lille, Saint-Herblain et, début janvier, Bercy*. Et après ? « Je prendrai des vacances à Los Angeles, je compte me reposer en 2013, c’est génial tout ça, mais c’est épuisant ! » ■

(*) Le 4 janvier. Rés. sur shymofficiel.com/shimitour/

La belle et la bête
À l’étage du bus de tournée où elle peut se reposer et même dormir entre deux villes, Shy’m nous présente Warhol, le chihuahua qui ne la quitte jamais. En automne 2011, la paire était ambassadrice du jeu *Les Sims 3, animaux & Cie.*

À notre avis

Une mue réussie

Virage dance pour le quatrième album de cette native, comme tant d’autres, de Trappes.

À l’image du caméléon, qui change de couleur pour se fondre dans le paysage, Shy’m oublie les intonations R&B de ses débuts pour ce quatrième album qui se veut pop et dance. Parce que cela colle mieux aux phrases simples de K. Maro et à des chorégraphies désormais indissociables du style Shy’m. Shy’m, ça se danse autant que ça s’écoute, ça se sifflote et se chantonne sous la douche ou dans l’escalier. C’est léger et frais, simple et sans prétention. Elle parle d’amour, fait rimer la chose avec toujours, mais c’est parce qu’ils sont fédérateurs et accessibles que les thèmes qu’elle aborde plaisent autant. Une recette peut-être sujette à plaisanterie mais qui fonctionne et, partant, impose le respect. ■ C. E.

(*) « Caméléon », Warner.

Mixité Danseurs, musiciens et machinos, la tournée de la chanteuse ce sont 36 personnes qui cohabitent une quinzaine d'heures par jour.

Ô mon bateau ! Pi aimerait bien quitter son rafiot de fortune pour rejoindre son canot de sauvetage. Mais le tigre, affamé, l'attend de patte ferme.

PHOTOS : D. R.

"L'ODYSSÉE DE PI"

LE CADEAU DE

Il faut remonter à "Avatar" pour retrouver le souvenir d'un spectacle aussi éblouissant,

Au départ, il y a le roman du Canadien Yann Martel, best-seller mondial en 2004 littéralement dévoré, à la surprise générale, par plus de sept millions de lecteurs. Le livre, sobrement intitulé *L'Histoire de Pi,* relate l'incroyable destin d'un jeune Indien baptisé Piscine Molitor Patel. Fils du très francophile directeur du zoo de Pondichéry conçu lors d'une escapade à Paris, lassé de se faire injurier à cause de l'homophonie entre son prénom et le mot anglais « pissing », il décide très jeune de le réduire à « Pi » (rien à voir, donc, avec le symbole mathématique), et c'est sous ce pseudonyme qu'il embarque avec sa famille sur le cargo qui doit le conduire aux États-Unis. Mais le navire fait naufrage, et lorsqu'il se réveille à bord d'un canot de fortune, il réalise avec épouvante qu'il est l'unique survivant du drame. Du moins l'unique survivant humain, car le tigre vedette de son zoo s'est également invité à bord, prélude à une cohabitation forcée entre l'animal et l'adolescent, perdus au milieu de l'océan.

Un jeune Indien et un tigre, perdus au milieu de l'océan

Sous la caméra d'Ang Lee (*Tigre et dragon, Le Secret de Brokeback Mountain*), son aventure mérite aujourd'hui haut la main le qualificatif d'« odyssée » que lui confère son titre français. Autant par sa forme que par son contenu, voici en effet le plus beau cadeau de Noël que le cinéma nous ait offert depuis des lustres. Récit d'aventures conté sur un rythme époustouflant, il prend d'abord le temps de brosser le portrait de son jeune héros, gamin tiraillé entre le respect de ses croyances et la curiosité de s'ouvrir aux autres religions, avant de le propulser dans le grand bain à la faveur d'une séquence catastrophe proprement vertigineuse. C'est alors que film décolle pour ne plus jamais retomber, non seulement

NOËL

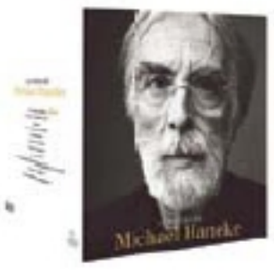
charismatique et fédérateur que le nouveau film d'Ang Lee.

dans le face-à-face qui oppose puis unit les deux rescapés, mais aussi dans la dimension de plus en plus poétique, animiste et spectaculaire qui le ponctue. Jaillissement féerique d'une baleine de légende, ballet lumineux de méduses bienveillantes, pluie de poissons volants, île déserte aussi trompeuse qu'une plante carnivore…

On passe de la contemplation méditative aux grandes orgues des effets spéciaux avec une douceur où le comble de la beauté rejoint le comble de l'angoisse, et où des enjeux d'une magnifique profondeur (la survie, la foi, la vérité, le mensonge) s'invitent avec une rare humilité dans le cadre d'une superproduction à vocation familiale. Béni de la première à la dernière image par la plus magistrale utilisation du relief qu'on ait vue depuis *Avatar, L'Odyssée de Pi* éblouit le regard en même temps qu'il apaise l'esprit et stimule la réflexion. Comme chez James Cameron, il renferme suffisamment de sagesse et de magie pour nous accompagner très longtemps après son générique de fin. Au point qu'au lieu de « bravo ! », on a surtout envie de lui dire « merci ! ». ■ **Bernard Achour**

(*) D'Ang Lee, avec Suraj Sharma. 2 h 05. En salles.

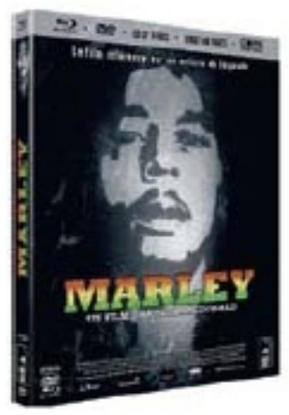
DVD



Le cinéma de Michael Haneke

★★★★★

Pour passer des fêtes amusantes, ce coffret n'est peut-être pas recommandé. Question cinéma, en revanche, c'est du nanan. Pas grand-chose à jeter parmi les onze films réalisés par le cinéaste autrichien, dont *Caché, Le Ruban blanc, La Pianiste* et les effroyables *Funny games* et *Benny's Video*. ***MK2, 60 €.***



"Marley"

★★★★☆

Le messie rasta est le héros d'un long et passionnant documentaire dont les archives vont tirer des larmes aux fans. En bonus du coffret Ultime, outre les suppléments habituels, on trouve le CD de la bande originale, accompagnée de l'affiche, de photos et d'un livre souvenir. ***De Kevin McDonald, Wild Side, 30 €.***

"The Dark Knight, la trilogie"

★★★★☆

La saga de l'homme chauve-souris revue par le cinéaste le plus clinquant du moment. Un monument (le deuxième épisode) et deux épisodes moins aboutis, réunis dans ce coffret Blu-ray. Chaque film croule sous les bonus, une gageure pour de tels block busters. ***De Christopher Nolan, Warner, 60 €.***

"Homeland saison 1"

★★★☆☆

Un agent de la CIA soupçonne un otage américain récemment libéré d'être une taupe d'al-Qaida. La série explosive de l'année, si prenante qu'elle nous fait avaler d'énormes couleuvres. En bonus, un prologue qui annonce une deuxième saison tout aussi invraisemblable. On a hâte de voir. O. B. ***Fox, 50 €.***

PopCulture

Jeux

Batman forever

★★★★★

Pour venir à bout du justicier masqué de Gotham City, le Joker peut compter sur la lie croupissante d'Arkham City, convertie en geôle. Graphismes somptueux et bande-son envoûtante : Batman est immortel.

« Batman Arkham City : Armored Edition », sur PS3, Xbox, PC et Wii U, Warner Interactive, 50 €.

Hobbit au carré

★★★★☆

Après « Batman », « Harry Potter » et « Star Wars », le grossium danois du jeu de construction se paie la trilogie de Tolkien, du moins dans la version de Peter Jackson. Au final, un jeu d'action plutôt marrant si l'on parvient à imaginer Viggo Mortensen et Elijah Wood avec des tronches en Lego !

« Lego - Le Seigneur des Anneaux », sur PS3, Xbox, DS, 3DS, PS Vita, PC et Wii, Warner Interactive, 46 €.

C'est la lutte finale

★★☆☆☆

Voici un « all-stars » comme on les aime chez Marvel : une mégabaston réunissant une vingtaine de héros de jeux Sony, comme Kratos de « God Of War » ou Nathan Drake d'Uncharted. La possibilité de jouer en cross-play avec les deux consoles maison, PS Vita et PS3.

« PlayStation All-Stars Battle Royale », sur PS3 et PS Vita, Sony, 40 €.

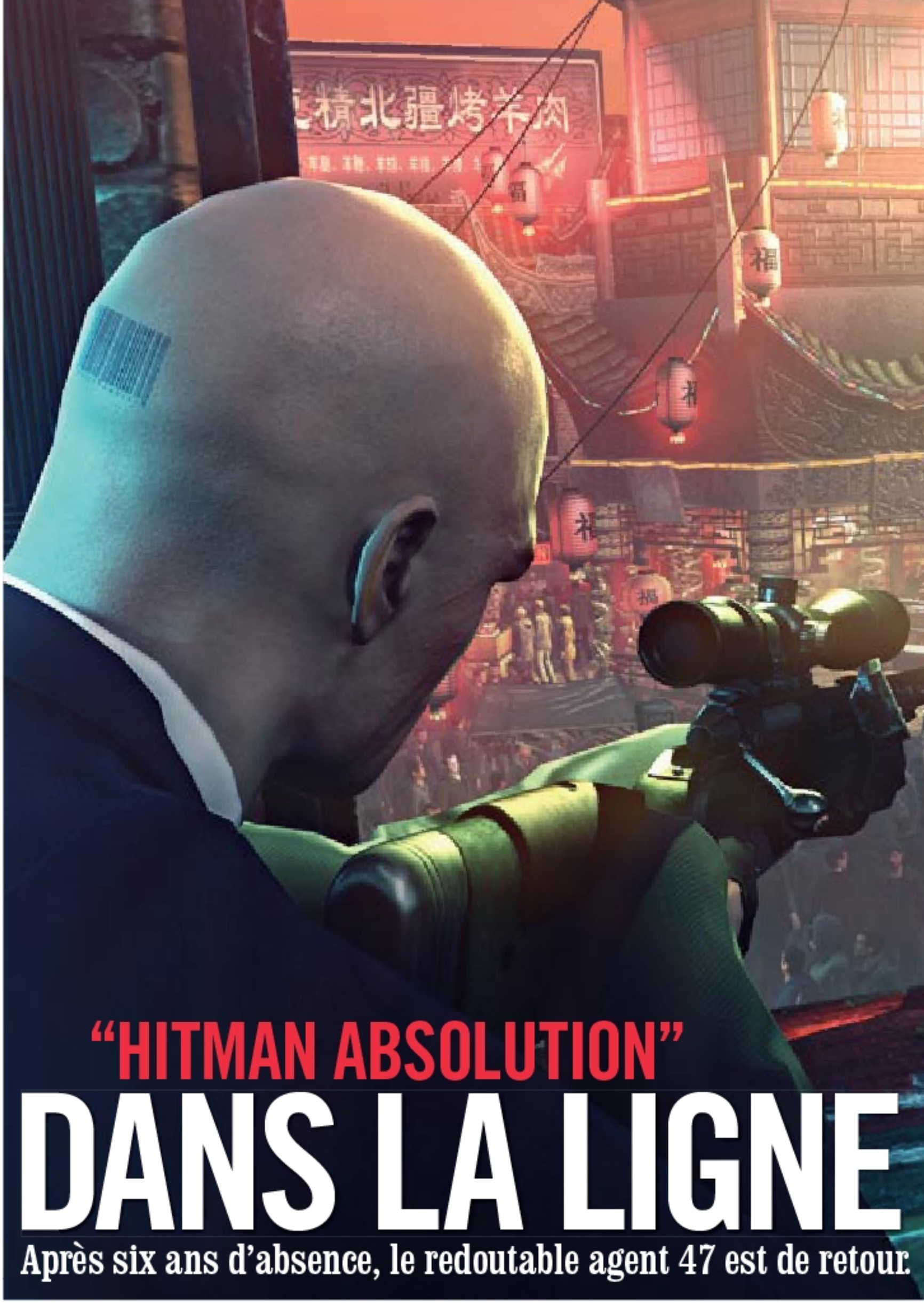
Poupées de Satan

★★☆☆☆

Des courses à rollers dans les cryptes du lycée où vous devrez collecter des bonus, éviter les (nombreux) obstacles et, au final, vous imposer. L'univers des poupées Monster High est assez fidèlement respecté. Pour fifilles, donc, mais pas seulement. C. R.

« Monster High course de rollers », sur Wii et DS, Namco Bandai Games, 30 €.

PHOTOS : D. R. PRIX DONNÉS À TITRE INDICATIF



"HITMAN ABSOLUTION"

DANS LA LIGNE

Après six ans d'absence, le redoutable agent 47 est de retour.

Tueur à gages surentraîné, tireur d'élite, l'agent 47 est une véritable machine à tuer. Cependant, là où certains se taillent une réputation à coups de kalachnikov, c'est avec une corde à piano ou un fusil à lunette qu'Hitman joue sa plus belle partition : celle de l'infiltration et de la discrétion. Un Rambo en costard bien taillé, une source d'inspiration pour nombre d'éditeurs. Dans ce nouvel opus, l'agent 47 est une fois de plus lâché dans un environnement ouvert, une vaste zone où les renseignements sur la mission à suivre sont aussi rares qu'un panneau indicateur dans le Sahara. Ainsi, l'observation est la clé de voûte de chacune des missions proposées : c'est en étudiant les déplacements et le comportement des personnes à éliminer (et de leurs gardes du corps) que le joueur parvient à déceler la faille qui signera définitivement leur arrêt de mort. Atteindre sa cible demande donc du temps et de la patience. Beaucoup de patience. Mais aussi un nettoyage minutieux de chaque scène de crime. Planquer un cadavre dans un placard et piquer ses fringues pour se la jouer ingognito est ainsi fortement recommandé. Et pour cela, le studio de développement IO a conçu un solide moteur de jeu, le Glacier 2, capable de gérer le comportement d'une foule de plus de 1 200 personnes et d'en afficher plus de 500 simultanément à l'écran. Chacune d'elles réagit individuellement aux différentes situations et dispose de ses propres animations. Ainsi, pour la scène du Vixen Club, boîte de strip-tease bondée dans laquelle l'agent 47 effectue une mission, IO n'a pas hésité à faire appel aux services d'une championne de pole

Le joueur doit se fondre dans une masse d'univers archibondés

DE MIRE

Toujours aussi discret et efficace.

dance danoise pour numériser ses mouvements (jamais, dans un jeu vidéo, une séance de Motion Capture n'avait été aussi sexy ni suscité autant d'intérêt de la part de l'équipe de développement). Car c'est bien là l'une des particularités de ce « Hitman Absolution » : proposer un univers vivant où cohabitent des centaines de personnages contrôlés par l'intelligence artificielle du jeu. Les niveaux proposés sont rarement aussi déserts que le parking d'un centre commercial un dimanche soir et ressemblent d'avantage à Times Square à la Saint-Sylvestre. Au joueur de tirer parti de cette particularité et de se fondre dans la masse pour échapper à ses poursuivants ou repérer ses prochaines victimes. Les bains de foule, il n'y a que ça de vrai ! ■ **Nicolas Gavet**

(*) 45 € env. Sur PC, Xbox 360 et PS3. Square Enix.

Rambo en costard

Pour chaque mission et après avoir nettoyé la scène du crime, il faudra beaucoup de patience au joueur pour atteindre sa cible.

VSD

ABONNEZ-VOUS DÈS MAINTENANT

64€80 SEULEMENT au lieu de ~~130€~~*

soit 50% de réduction

L'ACTU EN GRAND ET L'INFO AUTREMENT

OFFRE RÉSERVÉE AUX LECTEURS DE VSD

À RETOURNER DANS UNE ENVELOPPE SANS L'AFFRANCHIR À VSD LIBRE RÉPONSE 90355 - 62069 ARRAS CEDEX 9 - ✆ 0 826 963 964 (0,15 €/min.)

JE CHOISIS MON OFFRE D'ABONNEMENT VSD

■ OFFRE SANS ENGAGEMENT

1€25 PAR SEMAINE au lieu de ~~2,50€~~*

soit un prélèvement mensuel de 5,41€ au lieu de ~~10,82€~~. Je recevrai l'autorisation de prélèvement automatique avec ma facture. Je peux résilier ce service à tout moment par simple lettre, les prélèvements seront aussitôt arrêtés.

■ OFFRE 1 AN (52 NUMÉROS)

64€80 au lieu de ~~130€~~*

soit 50% de réduction

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de VSD.

VOS COORDONNÉES ❑ Mme ❑ Mlle ❑ M.

NOM

PRÉNOM

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE

TÉL.** DATE DE NAISSANCE**

E-MAIL

B 43H

❑ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du groupe PRISMA MÉDIA et de celles de ses partenaires.

www.prismashop.vsd.fr

*Prix de vente au numéro. **Facultatif. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine, valable 2 mois dans la limite des stocks disponibles. Délai de livraison du premier numéro : 4 semaines environ. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par PRISMA MÉDIA de votre abonnement. À défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. Ces informations sont communiquées à des sous-traitants pour la gestion de votre abonnement. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe PRISMA MEDIA. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ❑. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe PRISMA MEDIA.

PHOTOS : JEAN PICARD/VSD - D. R.

TNT

Depuis le 12 décembre, six chaînes ont fait leur apparition. Nous les avons regardées douze heures durant. Fatigant.

PAR SÉBASTIEN CATROUX

ON A TESTÉ LES NOUVELLES CHAÎNES

Parfois, le métier de journaliste demande des sacrifices. Ma mission, en ce 13 décembre gris, froid et pluvieux : passer une journée entière à regarder les nouvelles chaînes de la TNT disponibles depuis la semaine dernière. Un plateau-repas à portée de main, c'est parti pour un marathon.

À la bonne heure. D'entrée, un problème technique : sur la box d'Orange, les nouvelles chaînes de la TNT sont dispersées un peu partout : RMC Découverte est en position 31, HD1 en 46, 6Ter en 47, L'Équipe 21 en 73, Numéro 23 en 118 et Chérie 25 en 119. Pratique. Merci Orange.

Premier tour d'horizon. Sur RMC Découverte, le roi du patin à roulettes Taïg Khris se balade en pirogue sur les rivières de Guyane. Entre HD1 et 6Ter, respectivement propriété des groupes TF1 et M6, on ne se fait pas de cadeau : tandis que la première propose un téléfilm allemand intitulé *Petits Secrets entre amis*, la seconde dégaine *L'Esprit de Noël*, une production américano-canadienne. L'Équipe 21 étire l'actualité sportive et, sur Numéro 23 (la chaîne de la diversité), la télé-réalité « Push » nous démontre que même en chaise roulante une femme peut être sexy. Bon. Sur Chérie 25 (groupe NRJ), ça radote. Depuis le lancement, la veille, Véronique Mounier explique en boucle ce que va être la chaîne.

Sur Chérie 25, Marie Fugain livre ses secrets pour éviter les poches sous les yeux après un vol au long cours. On nous promet aussi d'apprendre « comment porter une jupe et des bottines sans avoir l'air d'une majorette ». Bref, Laurence Ferrari et ses copines du « Grand 8 » sur D8 n'ont qu'à bien se tenir. Du côté de Numéro 23, c'est toujours l'heure de *La Baie des flamboyants*, une sitcom française tournée aux Antilles françaises. Y a intérêt à aimer : dans la journée, la chaîne en diffuse cinq épisodes.

« Julie Lescaut » en boucle. De midi à 16 h 30, c'est la fête à Véronique Genest sur HD1. Dans le premier épisode, feu Mouss Diouf, alias N'Gouma, se fait saisir ses meubles par des huissiers et des braqueurs s'attaquent à des convoyeurs de fonds. Vu le modèle de Peugeot conduit par la commissaire, on pourrait être à la fin des années quatre-vingt-dix. Vérification faite, le téléfilm date de 2001. Sur 6Ter, c'est l'heure du magazine « Bien chez vous », où l'on part à la découverte d'une esthéticienne qui prend des cours de zumba. Tout un programme.

L'heure est grave. Tiercé à gogo sur L'Équipe 21, la sitcom américaine *Une nounou d'enfer*, cuvée 1993, sur 6Ter,

Éventail Rien de nouveau sur Chérie 25, qui diffuse des séries américaines à foison, ni sur HD1 qui ressort « Julie Lescaut ». En revanche, avec L'Équipe 21, les amateurs pourront suivre toute l'actualité sportive. Numéro 23 s'annonce comme la chaîne de la diversité et propose une émission de télé-réalité, « Push Girls » : des filles sexy en fauteuils.

encore *Julie Lescaut* sur HD1, toujours les filles en chaise roulante de « Push » sur Numéro 23 et une sombre histoire de vampires et de satanisme dans la série *Blood Ties* sur Chérie 25. Seule planche de secours, une reconstitution des attentats de Bali et de l'enquête qui a suivi en 2002 sur RMC Découverte. La digestion – un reste de poulet avec du taboulé – promet d'être longue. L'après-midi aussi.

Il se passe enfin quelque chose. Tandis que sur RMC Découverte le dirigeable *Hindenburg* n'en finit plus de s'enflammer, la télé-réalité « Real Housewives : Beverly Hills » commence sur Chérie 25. Résumons : des mères de famille fortunées, suivies par des équipes de télé, s'ennuient dans leurs grandes propriétés de Los Angeles. Entre deux séances de shopping, elles décident de partir en week-end en jet privé. Plutôt marrant, à un détail près : vu qu'elles fréquentent toutes le même chirurgien esthétique, il est difficile, au début en tout cas, de distinguer les unes des autres femmes au foyer désœuvrées.

Chérie 25 envoie du lourd. Tandis que la concurrence aligne des séries américaines au kilomètre, la chaîne du groupe NRJ balance la quotidienne « Dix ans de moins », présentée par Marie Fugain. Un truc entre filles façon « C à vous » organisé autour d'une table et d'un invité, en l'occurrence Anthony Kavanagh. Parmi les thèmes abordés, l'infidélité, la séduction. Ça fait un peu bricolé, mais au moins ça maintient éveillé.

C'est la nausée. Sur HD1, il semblerait que Calista Flockhart, qui jouait dans *Ally McBeal*, soit au générique de la série *Brothers & Sisters*. Numéro 23 programme la série *Demain à la une*, inspirée du film *C'est arrivé demain*. Non seulement M6 l'a déjà diffusée il y a quinze ans, mais en on ne voit pas bien le rapport avec la diversité, le concept de la chaîne. Et sur RMC Découverte ? Des types en doudounes se promènent sur la banquise au volant d'un énorme 4 x 4.

Le choix n'est pas facile. Les sportifs de L'Équipe 21 dissertent sur l'élection du président de la Fédération française de football, RMC Découverte rabâche les prédictions des Mayas sur la fin du monde à venir, 6Ter diffuse pour la énième fois, toutes chaînes confondues, le film *Sister Act* et Numéro 23 passe *Community*, une série comique inédite, à la VF dure à avaler. Sur Chérie 25, un documentaire, prolongé d'un débat, suit des femmes médecins. Pas envie.

En soirée. Définitivement, la série américaine *Pan Am*, sur HD1, était le choix de la sagesse pour un garçon normalement constitué : un joli casting, des hôtesses de l'air et une reconstitution luxueuse des années soixante. Pas de quoi planer, certes, mais au moins de quoi aller se coucher avec les yeux qui piquent pour de bonnes raisons. ■

GRAND ANGLE

Évasion

Funambule Florent Tarbouriech circule avec aisance sur le réseau de poutres qui portent les cordes à huîtres. Grâce à un mécanisme mû à l'énergie solaire, il est parvenu à produire une perle rare très charnue que se disputent les grandes tables.

DESTINATION LANGUEDOC-ROUSSILLON

LE PAYS DE L'HUÎTRE HIGH-TECH

Un bain de soleil et des marées artificielles pour muscler ses huîtres : c'est l'idée originale de Florent Tarbouriech, un entrepreneur de la région de Sète.

PAR MARTIN JANISZEWSKI/ALERT PRESS. PHOTOS : FRANCIS DEMANGE

“J’ai voulu donner ses lettres de noblesse à l’huître de Méditerranée”

Florent Tarbouriech

On dit que réaliser ses rêves nécessite une foi qui soulève les montagnes. L’ostréiculteur Florent Tarbouriech, lui, a choisi de créer des marées là où il n’en existe pas : en Méditerranée. Et plus précisément sur l’étang de Thau, la fameuse « grand-mare des canards » sur laquelle Brassens faisait naviguer ses « copains d’abord ». Cette lagune de 7 500 hectares, séparée de la mer par un fin cordon de sable qui s’étend de Marseillan à la colline de Sète, est un paradis bleu pour une multitude d’espèces aquatiques et d’oiseaux sauvages, de la mouette rieuse au flamant rose. Elle produit aussi chaque année près de 7 000 tonnes d’huîtres dites « de Bouzigues » et 3 000 tonnes de moules.

Aujourd’hui, c’est Florent Tarbouriech qui y navigue en père peinard, pour inspecter ses installations aux commandes d’une barge à propulsion solaire. L’écologie n’est pas son credo, mais préserver l’environnement lui semble… naturel. « Les technologies sont un atout supplémentaire, mais elles doivent s’intégrer avec harmonie. » La barge glisse sur l’onde dans un silence absolu. Le soleil matinal de ce mois de septembre fait miroiter la surface de l’étang. Le moment est propice. L’ostréiculteur sort son smartphone et pianote. Soudain, la cyberculture rencontre la tradition. Comme par magie, les coquillages quittent lentement les eaux vertes de la lagune, en provoquant un étonnant concert de gouttelettes.

C’est en 1986 que l’homme – 46 ans cette année – a repris l’activité de son père. L’entreprise Médithau, basée à Marseillan, emploie cinquante personnes et produit annuellement 5 000 tonnes de coquillages, moules et huîtres confondues. Au début des années 2000, Florent Tarbouriech fait un constat : les huîtres du bassin de Thau ne souffrent pas d’une mauvaise réputation. Sa production est même passée de 20 tonnes à plus de 400 tonnes. Mais elles ne parviennent pas à s’imposer dans les hautes sphères de la gastronomie. Peut-être ne sont-elles pas assez charnues pour les maîtres queux, comparées à leurs cousines de la côte Atlantique. « Je me suis demandé si la quasi-absence de marées sur nos côtes n’y était pas pour quelque chose, raconte le quadragénaire. Pendant une saison, en 2005, j’ai fait des essais en relevant quelques cordes chaque jour pour simuler l’effet d’une marée. »

Contrairement aux coquillages des côtes atlantiques, qui croissent dans des poches immergées puis dans des bassins d’affinage (les claires), les huîtres de l’étang de Thau sont traditionnellement élevées par collage. Elles sont fixées au sein de tables d’élevage, à l’aide de ciment, sur des cordes qui peuvent descendre jusqu’à 6 mètres de profondeur. L’astuce a donc été d’automatiser le dispositif pour les retirer de l’eau à volonté. « De quelques heures à plusieurs jours d’affilée, au gré des saisons et selon la météo, détaille le conchyliculteur. Les rayons solaires permettent de débarrasser les coquilles de leurs algues. » Celles-ci leur font en effet de la concurrence dans l’absorption du phytoplancton dont les huîtres se nourrissent. Lorsqu’elles sont immergées, elles ingèrent donc plus de nourriture. Le « stress » lié à ces allers-retours hors de l’eau encourage de surcroît les petites à faire des réserves et à se sculpter un corps musculeux, à en faire baver leurs cousines bretonnes. Résultat, après trois ans de ce régime : une huître très charnue et goûteuse.

« Relever les cordes est une pratique ancienne mais elle était occasionnelle, explique Philippe Ortin, président du Comité régional de la conchyliculture en Méditerranée (CRCM). Le fait de les exonder souvent augmente la taille du coquillage, renforce sa saveur sucrée et son goût de noisette. » Une innovation qui a un coût : 1,5 million d’euros ont été investis pour équiper de moteurs à énergie photovoltaïque dix-huit des quarante-quatre parcs de l’exploitation. Pour obtenir une huître « deluxe », vendue entre 3 et 5 euros pièce. Si certains concurrents y voient un coup marketing, la spéciale Tarbouriech n’en a pas moins séduit des chefs prestigieux comme Guy Savoy, dont les trois étoiles au Michelin scintillent 750 kilomètres plus au nord, à Paris : « Comme tous les vrais artisans, Florent est un passionné. Ses huîtres sont généreuses, bien charnues, avec une profondeur de goût exceptionnelle. Si je devais faire une comparaison avec la volaille, ce serait l’équivalent d’une belle poularde. »

Il faut plus de trois ans pour obtenir un coquillage adulte

Rançon du succès : la demande en spéciales est bien supérieure aux 50 tonnes produites chaque année. Pour y répondre, l’ostréiculteur compte bientôt proposer à un plus large public une petite sœur à son huître star, la Seven, dorlotée un peu moins longtemps. ■

Succès planétaire
La demande dépasse largement les 50 tonnes produites chaque année par le domaine.

Dégustation

Épatez vos papilles

Précieuse, la perle rare brille désormais au menu des maisons les plus prestigieuses.

Si vous comptez partir à la découverte de l’étang de Thau et des spéciales Tarbouriech, sachez que le « sleeping Paris-Méditerranée » de jadis a été remplacé par un TGV direct entre Paris et Sète (moins de quatre heures de trajet, départ toutes les heures entre 6 h 05 et 19 h 15), ainsi que par deux trains Intercité de nuit. Tarif aller-simple entre 91 et 122 €. Puis correspondance en TER pour Marseillan.

DÉGUSTER L’HUÎTRE

• **À MARSEILLAN,** La Taverne du port propose le fameux coquillage. 04.67.01.78.78.

• **À PARIS,** on en trouve au menu de plusieurs triples étoilés Michelin : Pierre Gagnaire, 8e, pierre-gagnaire.com, 01.58.36.12.50 ; L’Arpège d’Alain Passard, 7e, alain-passard.com, 01.47.05.09.06 ; Guy Savoy, 17e, guysavoy.com, 01.43.80.40.61.

Disponible dans les chaînes spécialisées au Bar à huîtres, lebarahuitres.com, et chez Vin et Marée, vin-et-maree.com

Au restaurant Dessirier, la brasserie marine de Michel Rostang, 17e. 01.42.27.82.14. ■

M. J.

Plongée en eaux troubles
Romain, le fils de Florent Tarbouriech, qui assurera la relève, n'hésite pas à braver la lagune pour vérifier les installations. L'eau est riche en phytoplancton dont se nourrissent les mollusques bivalves.

Élevage Les huîtres de l'étang grandissent fixées sur des cordes, et non dans des poches comme leurs cousines de l'Atlantique.

Récolte Une fois retirés des tables d'élevage, les coquillages doivent être détachés de leurs cordes. Une opération délicate, car ils peuvent être très coupants.

LET'S GO ! COPENHAGUE...

Féerique, la capitale danoise sort le grand jeu et recrée une ambiance de fête délicieusement régressive.

PAR DELPHINE SAMPIC BERGER

PHOTOS : TY STANGE – MADS DANGAAD – SOPHIE DELAPORTE – ALEXANDRE CHAPELIER – BASQUE/PHOTOTHÈQUE FRAM – D. R.

C'est la période de l'année la plus attendue par les Danois qui, de génération en génération, s'évertuent à faire vivre l'esprit de Noël dès que décembre pointe le bout de son nez. Décorations à foison, sapins de Noël géants, traditions gourmandes. Le tout, avec un peu de chance dans un paysage immaculé, plonge petits et grands dans une atmosphère digne des *Contes* d'Andersen. Il suffit de se promener dans le centre-ville, labyrinthe médiéval de ruelles animées, et d'emprunter la célèbre Strøget, la rue piétonne la plus longue du monde (3,2 km), pour prendre la mesure du phénomène. Pas une échoppe qui ne soit décorée, pas un porche qui n'abrite une chorale improvisée et, partout, la lumière blanche des loupiotes et des bougies qui réchauffent les façades. La palme de la plus belle vitrine revient à la manufacture de porcelaine, la Royal Copenhague, qui depuis 1963 dresse chaque année des tables de fête sur le thème de l'an neuf.

Au bout de Strøget, entre canaux et front de mer, une patinoire éphémère ajoute encore à la magie. C'est dans les jardins de Tivoli, l'un des plus anciens parcs d'attractions d'Europe, que se dresse le marché de Noël le plus populaire de Copenhague. On s'y balade un verre de gløgg à la main, un vin rouge épicé accompagné d'æbleskiver, des petits choux recouverts de sucre et de confiture. Il faut dire que la ville est gourmande. On découvre ainsi que c'est ici que se trouve le meilleur restaurant au monde, Le Noma, élu pour la troisième fois consécutive par le *Restaurant Magazine*, que le Geranium est dirigé par Rasmus Kofoed, le gagnant du Bocuse d'Or 2011, et qu'une pluie d'étoiles s'est abattue sur la ville, récompensant notamment le chef du Relæ, Christian Puglisi, l'un des dix meilleurs jeunes chefs du monde selon le *Wall Street Journal*.

La capitale est également connue pour son esprit libre. Ainsi, le quartier affranchi de Christiania, dans lequel des touristes âgés se mêlent tranquillement aux revendeurs de cannabis, a aussi son marché de Noël, sur un mode alternatif et déjanté. Autres spots pour des cadeaux décalés : le magasin Ruben & Bobby, temple du jouet et de la console eighties. Vous y trouverez toute la collection de tortues Ninja, les Barbie collector 90210, des vieilles Swatch Pop, etc. ■

Bons plans

Pour un week-end

Du design aux bonnes tables, notre sélection d'adresses.

Avant le départ Cliquez sur visitdenmark.fr Les branchés y dévoilent leurs adresses secrètes. Et l'on s'inscrit pour recevoir un bon de réduction (valable jusqu'au 1er février) de 20 % pour visiter le château royal de Christiansborg.

Y aller. Easyjet propose les tarifs les plus bas avec un A-R à partir de 60 €. easyjet.com

Dormir. Code couleur noir et blanc et design pointu, Le Stay se découpe en 180 appartements spacieux avec une vue surprenante sur le port. Cet ancien bâtiment industriel affiche des nuitées pour deux à partir de 142 €. staycopenhagen.dk

Faire la fête. Nørrebro, l'un des quartiers courrus de la ville, avec ses bars cool, ses magasins de design et une vie nocturne trépidante est l'endroit idéal. En fin de semaine, vous y trouverez des soirées de musique indie, R&B et électronique.

Où manger. Le Radio est un nouveau resto où les ingrédients, le design et les chefs sont 100 % du cru. Entièrement en bois et décoré avec des photos du potager d'où viennent les légumes qu'il sert, il propose un menu gastro et créatif à 40 €. restaurantradio.dk ■ D. S. B.

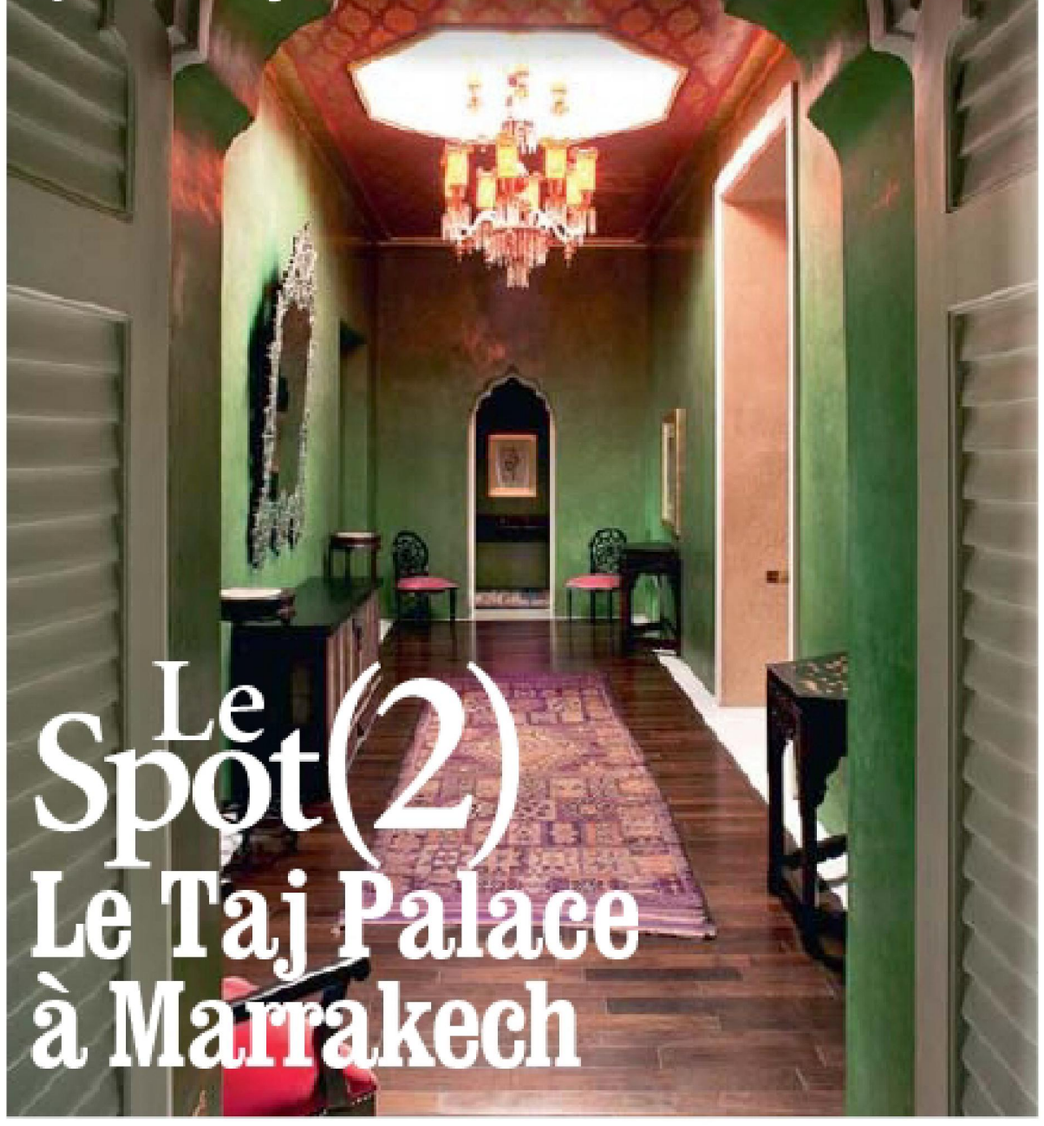
Ma Cocotte, à Saint-Ouen

Dessinée par Stark, cette cantine chic, au cœur des puces, a la cote.

On y vient pour un vin chaud ou un chocolat, ou pour grignoter quand on fait les puces. Cette cantine chic située au cœur des marchés Serpette et Paul-Bert, dessinée par Philippe Stark, a beau être «neuve», l'esprit loft et la kyrielle d'objets dénichés sur place lui donnent une patine de vieux bistrot. Même esprit rétro à la carte qui fait la part belle aux classiques: joue de bœuf juteuse et goûteuse, terrines comme à la maison, poulet à la broche et frites légères… Bref, une adresse qui a du cachet et qui mérite que l'on traverse le périph. ■

Ma Cocotte, 106, rue des Rosiers, Saint-Ouen (93). 01.49.51.70.00. Menu à partir de 24€.

C'est la dernière folie de la cité marocaine. Cet hôtel, dont l'ouverture est prévue pour la mi-janvier, a déjà défrayé la chronique. Imaginez un véritable palais de maharajas au pied de l'Atlas, un poil kitsch mais pas toc. Car ici tout est vrai: la coupole de 25 mètres de haut – qui cacherait un diamant véritable –, les 3 kilomètres de feuilles d'or, les 800 pièces de soie brodées par Jean-François Lesage. Le tout pour un budget de 100 millions d'euros. Une paille pour les propriétaires, des milliardaires indo-marocains à tendance mégalo. Bluffant! *Taj Palace Marrakech, 00.212.52.432.77.77, tajhotels.com. À partir de 510€ la nuit.*



À emporter

Le savon des voyageurs

À glisser dans un sac avec leur contenant façon boîte de cirage, ces savons de Marseille s'emportent au bout du monde. Fabriqués en France par le Mas du Roseau, ils sont naturels et hypoallergeniques, garantis sans palme, sans conservateur ni excipients chimiques. La savonnerie provençale propose quatre modèles: celui de la Voyageuse, à l'arbre à thé, antibactérien; le Baroudeur, aux vertus antimoustiques; le Marcheur, à la menthe poivrée et le Spécial navigateur, à l'huile d'olive, qui mousse même avec de l'eau de mer. *7€ pièce. 04.90.50.40.92.*

Envie de plan à 2

Nuit au château en Picardie

À la lisière de Fère-en-Tardenois (02), au bout d'un chemin forestier, **le château de Fère** apparaît, élégante bâtisse adossée à d'antiques vestiges. Tout y est fait pour roucouler tranquille: l'immense cheminée cernée de sofas moelleux, les chambres ultra-cosy ouvertes sur la vallée et le restaurant gastronomique, l'une des meilleures tables de la région, où l'on dîne, évidemment, aux chandelles. À partir de 180€ par personne et par nuit en demi-pension. weekend-esprit-de-picardie.com

Un refuge en Tarentaise

Sur les hauteurs de Valmorel, **le refuge du Nant-du-Beurre** ouvre ses portes ce mois-ci. Perché à 2080 mètres d'altitude, sur le versant de Nâves, ce petit coin sauvage se mérite puisqu'il n'est accessible qu'à pied, à skis ou à raquettes. Moderne et chaleureux, il accueille les amoureux de la montagne dans un cadre aux allures de bout du monde. Bien sûr, on oublie le dortoir et l'on réserve l'une des deux chambres doubles, histoire de se lover tranquilles sous la couette, après le coucher de soleil spectaculaire sur la Lauzière. Tarif unique en hiver: 52€ la nuit en demi-pension par personne. refuge-dunantdubeurre.fr et 06.82.70.26.99.

Un week-end en Croatie

Pas loin, pas chère, belle, culturelle, romantique, **Dubrovnik** est une destination idéale pour une escapade romantique en toute saison. C'est pour cela que Fram l'a inscrite à son catalogue court séjour cet hiver. On arrive le vendredi et on repart le dimanche. À moins de trois heures de Paris en vol direct, la formule est plus qu'attrayante, d'autant qu'elle est proposée à partir de seulement 373€ TTC. Ce prix comprend les vols, les transferts sur place, l'hôtel pour deux nuits, la pension complète et un beau programme de visites. 0826.46.37.27 et sur fram.fr. ■

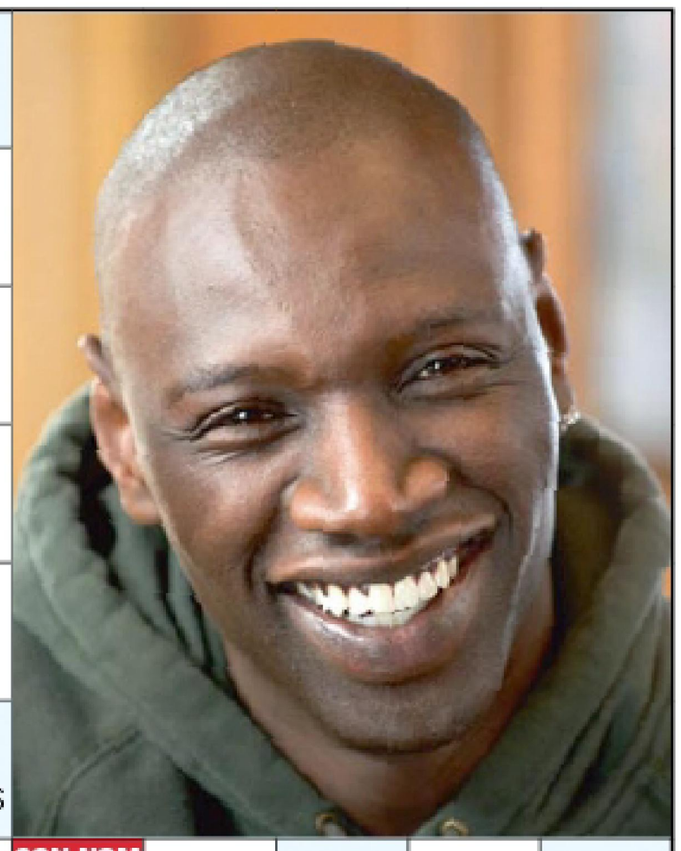
Mots fléchés

Reportez les vingt lettres numérotées et trouvez **le titre du film à l'affiche**, dans lequel jouent nos vedettes.

1	2	3	4	5

LISEUSE
MOYEN DE TRANSMISSION
BLOC GLACÉ
DE CÔTÉ
EN CE LIEU
MAUVAIS VIN
PRIX ÉLEVÉ
SPECTACLE DE MOLIÈRE
APPAREILS À AIR CHAUD
L'IRIDIUM
SOIRÉE CHIC
ENTRÉE
SCANDIUM DE CHIMISTE
BOLET
ELFE OU FARFADET
MASSIF DE PROVENCE
POINTE ACÉRÉE...
LOOK
CONDIMENT
METS INDIEN
LIER
HOMME DES DOUZE TRAVAUX
MISÉRABLE
AUSTÈRE
CAUTIONNANT
DÉLASSEMENT
ACTIVITÉ DE FOIRE
SE RENDRA
N'EST CHEZ LUI NULLE PART
LAVES
ÉCLOSION À LA VIE
MESURE À PÉKIN
RELATIF À UN VAISSEAU
PRÉFIXE ITÉRATIF
TECHNIQUE PARFAITE
IL VEND DES ŒUFS
AÉRIENS
FIGURE GÉOMÉTRIQUE
IL PROTÈGE LE MOTEUR
DÉVOUÉE
DÉTERMINANT
CETTE CHOSE-LÀ
CHEMIN DE BORD
ANCIEN MARI
MIS POUR LE PATRON
COURBURE DE VOÛTE
CONFITS DE PORC
DU TEMPS LIBRE
SON NOM
UNITÉS EN SUÈDE
LISTE DE FAUTES
OBSTRUÉ
BLANCHE DE CONTE
ESPION DE LOUIS XV (D')
ESPÈCE
PETITES SOTTES
MENOTTES
DE LA MÊME MÈRE
SOMBRE
MANIÈRE D'ÊTRE
SENS OBLIQUE
COURS EN FLANDRE
ARMES LÉGÈRES
SYMBOLE DU TOUR
ÉTOILES SUR TERRE
BUT D'UN VOYAGE À LOURDES
BOURBIER
GRANDE VILLE CHINOISE
LAINAGE
IL VIVAIT À CUZCO
FILLE DES PLATEAUX
SON PRÉNOM
RENFORCE UN OUI
LE FIANCÉ
CORSE OU SICILE
MACHINE À TISSER
L'OTAN AUX USA
POSTURE DE YOGA
FUGITIF
ANNEAUX DE MOUSSE
ANÉANTIE
ÉCUS-SONNA
PINGRE
À L'ÉTAT NATUREL
LABOURE DE NOUVEAU
PORTANT DES ŒUFS
FAUX MARBRE
BELLE SAISON
IL VIT SOUS BOIS
TOUT COMPRIS
PARDON ?
SENTIER
JEUNE DANOIS
FORME DE SAVOIR
AGRÉMENT DU MIDI
COUPER LA COMMUNICATION
CALLOSITÉ
ARBRES
SUR LA BOUSSOLE
CLAIRSEMÉES
BILLET DE TRAIN
QUI DÉNONCE
INSPIRA RONSARD
OPÈRES
BARRE DE GOUVERNAIL
HAUTS DE CHEMISES
SANS RETENUE

6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20



CLAMEUR / RÉPÈTE
CORPS CÉLESTE
TERME MUSICAL / LAISSER BABA
PROCHES PARENTS / FAIT LE VIDE
CALE AU GARAGE / IL VAUT UNE RÈGLE
PIÈCE DE PORTE
PRISE / DEVANT *LIBITUM*
BASE DE GOLFEUR / DEUX À ROME
SEIGNEURIE MÉDIÉVALE
CONSACRER / MÛR
GESTE DÉSINTÉRESSÉ / DOMPTAI
DIEU SUR LE NIL / CRUSTACÉS
C'EST D'ACCORD / PLANCHE AU MUR
SON PRÉNOM
CRÉATURE DE RÊVE / REFUS D'UN JUGE
FLEUVE VENANT DES ALPES
CANAL CÔTIER / EXISTENT
ARRÊT DE RIGUEUR / BORNÉ
SON NOM / DRAME LYRIQUE EXOTIQUE
PUR / COFFRE À PAIN
EXAMEN DE FACULTÉS
FOYERS
IDENTITÉ SECRÈTE / MANTEAU DE LAINE
MERLU / GARDIEN INVISIBLE
SERVICE D'ANTAN
OUILLE ! / DISCOURS ENNUYEUX
VOITURE COUPÉE / AUXILIAIRE DE POLICE
GÉNISSE MYTHIQUE / RETRANSCRIT
ÉPINGLETTE / ASTRE EN ORBITE
LONGUE PÉRIODE
DOMPTÉE / GAMIN DE LYON
IMPASSIBLE
REPRISE À L'ARMÉE / ADVERBE D'INTENSITÉ
LUTH IRANIEN / THÉ OU BONBON
ILS SE BRISENT LORS D'UNE CHUTE
CELA ÉVITE UN BLA-BLA INUTILE
EXPLOSER
LUTTE DANS L'ARÈNE
A MONTRÉ LES DENTS / MOULE À PÂTÉS
À LA PAGE / CHOC
LOGIQUE ET ORDONNÉ / PRESSANT
GROUPES DE VOIX / SÉRIE TÉLÉVISÉE
POÈME / HIRONDELLE DE MER
DÉLIVRÉE DU MAL
MARQUE D'APPARTENANCE
PRÉPOSITION / FOURREAU
VIN D'ALSACE / FAIRE BRILLER
SE FATIGUENT À LA TÂCHE
PERÇANT / MINEURE EN TURQUIE
CENTRALE EN FRANCE / DISSIMULÉ
ILS ONT DE L'ÉTOFFE
AUTOSUFFISANCE / GENTIL HÉROS
ÉTERNEL OPPOSANT / CARACTÈRE GREC
LÉSÉ / LE FIN DU FIN
RÉSERVE DE LIQUIDE / MILLIMÈTRE
REVIENT / IL ENRICHIT SON PROPRIÉTAIRE
BALTE
MINUTIE
ENCHEVÊTRER
SA NOIX CONTIENT UNE AMANDE
VENT GÊNANT

8 17 4 7 6 9 14 3 19

Le prochain numéro. Photos : D. R.

/ Solution des jeux dans le prochain numéro.

Horoscope

SEMAINE DU 20 AU 26 DÉCEMBRE 2012

Découvrez vos affinités astrales en appelant le 0 892 685 485 (0,35 €/min)

PAR VÉRONIQUE SAMBAIN, ASTROLOGUE

Bélier 21 MARS - 21 AVRIL

POUR ELLE. Vous allez de l'avant. Mais pas toute seule. Vous avez besoin des conseils de votre entourage professionnel et ne le cachez pas. Cette sincérité favorisant le dialogue, vous avez accès à des informations auxquelles tout le monde n'a pas droit.

POUR LUI. Vous avez su prendre, vous apprenez à donner. Davantage tourné vers les autres, vous déployez une générosité rare.

Taureau 22 AVRIL - 21 MAI

POUR ELLE. C'est le moment d'être hyperattentive. Sans le vouloir, vos adversaires professionnels vont lâcher des informations, des indices qui vous seront bien utiles. Plus largement, vous avez tout à gagner à rester en retrait, écouter et observer.

POUR LUI. Vous apprivoisez l'idée du changement. Cette souplesse allège les relations de couple.

Gémeaux 22 MAI - 22 JUIN

POUR ELLE. Vous portez une grande attention aux autres. Vous leur donnez de votre temps, de votre amour avec une belle générosité. Si vous êtes en froid avec une personne, les réconciliations sont d'actualité.

POUR LUI. La qualité primant sur la quantité, vous vous attachez à faire du bon travail, à nouer des relations durables. Cette pérennité vous rassure.

Cancer 23 JUIN - 22 JUILLET

POUR ELLE. Sans complexe ni gêne, vous vous sentez légitime dans ce que vous entreprenez. Cette assurance peut même déboucher sur une augmentation de salaire.

POUR LUI. Vous préférez être en paix avec vous-même que de vous prendre la tête avec un autre. Sentimentalement, cette détermination pourrait engendrer une rupture.

Lion 23 JUILLET - 22 AOÛT

POUR ELLE. Vous êtes en train de vous faire des idées pour rien. Ou bien c'est votre amoureux qui se met martel en tête. Les choses doivent être éclaircies sans attendre.

POUR LUI. Faites l'inventaire de vos forces et faiblesses afin d'aborder un projet audacieux dans les meilleures conditions.

Vierge 23 AOÛT - 22 SEPTEMBRE

POUR ELLE. Ne vous obligez pas à faire ce qui vous déplaît. Sinon vous allez agresser ceux qui vous « forcent » la main. Alors que c'est vous qui ne savez pas dire non.

POUR LUI. On vous confie la direction de certaines opérations. Du coup, votre enthousiasme professionnel repart.

Balance 23 SEPT. - 22 OCT.

POUR ELLE. Assez de subir, vous dites les choses comme vous les ressentez, quitte à vous couper de certaines personnes.

POUR LUI. Non seulement votre compagnie est agréable et votre charme évident, mais, en plus, vous êtes efficace.

Scorpion 23 OCT. - 22 NOV.

POUR ELLE. Parce que vous ne vous mentez pas à vous-même, vous préférez jouer franc jeu avec les autres. Cette sincérité en agresse certains, mais vous assumez.

POUR LUI. Des questions d'argent sont à régler. Il va falloir vous bagarrer pour les résoudre, mais le fait d'agir vous revigore.

Le signe de la semaine

Capricorne

22 DÉC. - 20 JANVIER

POUR ELLE. Il règne un climat très convivial. Parce que vous êtes enjouée, vous diffusez une légèreté dynamisant les contacts. Parmi les personnes gravitant autour de vous, une rencontre prometteuse se profile.

POUR LUI. Même si certains projets vous déplaisent, vous faites votre travail consciencieusement. Pour maintenir une bonne ambiance, vous mettez votre mouchoir sur vos ambitions personnelles.

Vanessa Paradis
Née le 22 déc. 1972

D. R.

Sagittaire 23 NOV. - 21 DÉC.

POUR ELLE. Vous ne faites que ce qui vous amuse. Tant qu'on ne vous demande rien, tant que vous n'avez aucune contrainte, tout va bien. Si on vous impose quoi que soit, vous regimbez et plombez l'ambiance.

POUR LUI. Pour parler, vous êtes très fort. Pour agir, nettement moins. Toutefois, votre belle éloquence facilite les contacts. Certaines relations pourront vous être utiles.

Verseau 21 JANV. - 19 FÉV.

POUR ELLE. Vous vous pliez en quatre pour que ces fêtes soient réussies. Bien que certaines choses vous agacent, vous ne dites rien. Le bonheur d'être entourée vaut bien quelques sacrifices.

POUR LUI. L'amélioration de votre situation professionnelle passe par les amis. Le coup de fil de l'un d'eux à une personne influente, l'aide matérielle d'un autre ouvrent des perspectives nouvelles.

Poissons 20 FÉVRIER - 20 MARS

POUR ELLE. Vous veillez à votre bien-être. Ayant besoin d'évoluer dans une ambiance sereine, vous faites le maximum pour que tout se passe bien.

POUR LUI. Vous ne faites rien sans l'avis d'autrui. Vous privilégiez l'équipe au détriment de vos projets personnels. La réussite professionnelle s'atteint ensemble. ■

Solution des jeux

DU NUMÉRO PRÉCÉDENT

MOTS FLÉCHÉS

	M		T		S		B		F		G		S		S		T		O		S		A	
V	A	I	R		O	N	U		A	G	R	A	I	R	E		O	M	B	R	E	L	L	E
	I		A	Q	U	I	L	I	N		A	N	N	U	A	I	R	E		F		A	L	U
P	L	A	N		T	E	L		A	S	I	N	I	E	N		A	N	N	O	N	C	E	R
	L	E	S	S	I	V	E	R		A	S	E	S		T	C	H	A	O		E		G	O
M	E	R	I	T	E	R		A	B	U	S		E	T	E	L		C		B	O	U	E	
	T	A	T	A	N	E	S		A	R	E	S		A		O	B	E	S	E		R		B
O	S	I	E	R	S		C	E	S		R	E	B	O	I	S	E		I	N	C	I	T	E
								V	I	A		C	O	N	S	E	I	L	L	E	R		U	T
							R	I	C	H	A	R	D		O		G		U	T	O	P	I	E
								E		A		E	Y	E	L	I	N	E	R		C	A	L	
							G	R	A	N	I	T		M	E	N	E		E	C	O	L	E	S
									N	E		E	M	I	E	T	T	E		A		E	R	E
	T		C		G		A	L	E	R	T	E	E	S		E		O	C	R	E	R		M
C	A	R	A	V	E	L	L	E	S		I		R	E	T	R	O		R	E	D	O	R	E
	P	E	N	U	R	I	E	S		A	E	D	E		A		C	H	E	M	I	N	E	E
F	E	T	A		E	N	S	E	I	G	N	E		C	R	S		A	N	E	T		I	
	N	I	D	S		T	E	R	M	E		C	R	E	T	O	N	N	E		R	I	N	G
T	A	R	A	U	D	E	R		B		C	R	A	P	U	L	E		L	A	I	T		E
	D	E		A	R	A		A	U	T	R	U	I		F	E	M	M	E		C	O	I	N
V	E	R	N	I		U	S	B		V	I	E	L	L	E	S		E	R	R	E	U	R	S

La vedette est : **Susan Sarandon**

La griffe du Chat

PAR PHILIPPE GELUCK

Cher Monsieur, j'ai vu le chat...

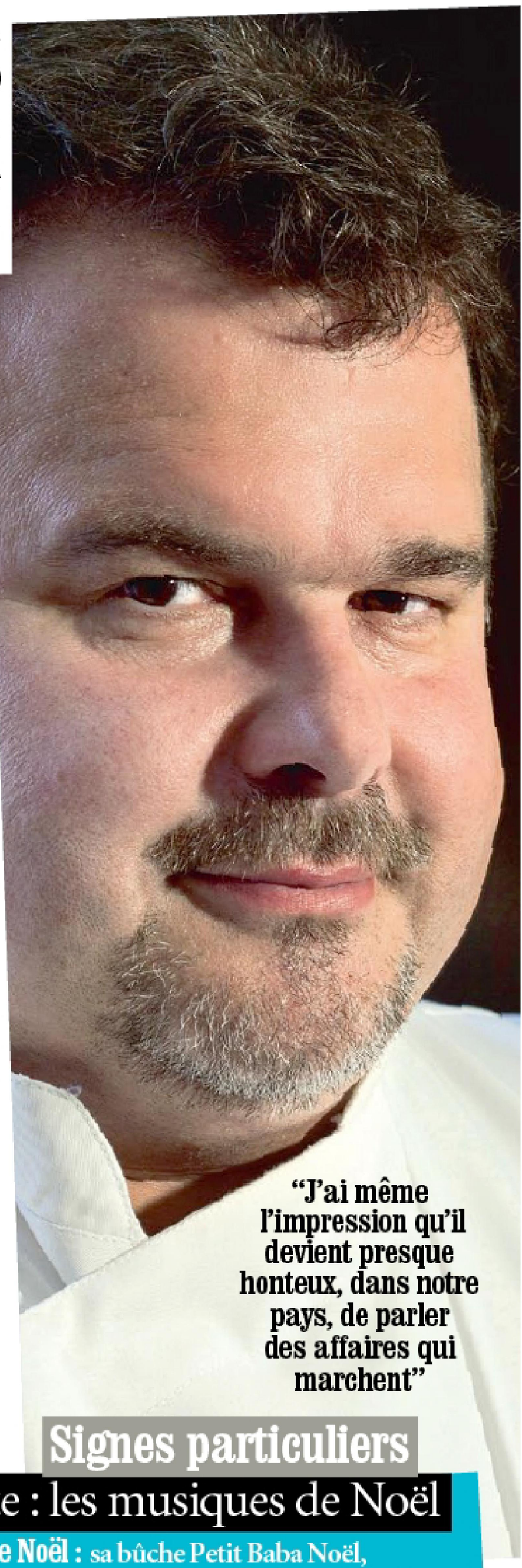
UN REPENTI MARSEILLAIS PARLE SOUS LE COUVERT DE L'ANONYMAT

Sans concession

PAR FLORENCE BELKACEM

Pierre Hermé CE PÂTISSIER, PRÉSENTÉ COMME LE « MAGICIEN DES SAVEURS », MONTRE QU'IL A AUSSI LES PIEDS SUR TERRE...

“JE NE CHERCHE PAS LA SOPHISTICATION POUR LA SOPHISTICATION”



VSD. Selon le calendrier maya, la fin du monde serait pour le 21 décembre 2012. Quel gâteau nous conseillez-vous de déguster avant ?

Pierre Hermé. (*Il rit.*) Impossible de quitter ce monde sans avoir goûté Ispahan, le gâteau fétiche de ma maison qui est aussi le plus vendu au monde. C'est un biscuit macaron rose avec de la crème à la rose, des framboises fraîches et des litchis. Ispahan traverse les saisons, les époques, c'est une douceur avant la fin.

VSD. Et vous, que ferez-vous le jour j ?

P. H. Je travaillerai. Les derniers jours avant Noël sont toujours une intense période de travail.

VSD. Comment vous définissez-vous ?

P. H. Je suis un pâtissier en éveil. Donc toujours à l'affût d'une nouvelle création.

VSD. Un pâtissier à la recherche du goût. Mais de quel goût ?

P. H. En ce moment, je suis à la recherche du goût du café et je tente de nouvelles expérimentations. C'est une discussion avec Hippolyte Courty, un jeune torréfacteur incroyablement doué, qui a été le déclic. Je suis allé jusqu'à Tokyo pour y suivre des cours sur le café.

VSD. Pour les Américains, vous êtes aussi le « Picasso de la pâtisserie ». Flatté ?

P. H. C'est le critique gastronomique du *Vogue* américain qui m'a ainsi gratifié. Probablement en référence au côté éclectique de mon travail.

VSD. À force de vouloir faire des gâteaux toujours plus sophistiqués mélangeant saveurs et textures inhabituelles, certains ne vous reprochent-ils pas d'oublier presque la pâtisserie ?

P. H. Certains, oui. Mais ils se trompent. Je ne cherche pas la sophistication pour la sophistication. Quand je crée Infiniment citron avec des morceaux de pâte sablée, je travaille autour d'une seule saveur et ce qui m'intéresse, c'est d'exploiter les différentes facettes du citron : le citron cuit, le jus et le zeste dans la crème, le citron dans la gelée. J'aime sublimer le goût pour créer de l'émotion et du plaisir

VSD. Vos gâteaux sont présentés tels des bijoux dans leur écrin. Ne s'éloigne-t-on pas de leur vocation ?

P. H. Oh non ! Ils existent avant tout pour être mangés. Vous savez, si depuis sept ou huit ans la pâtisserie connaît un tel engouement, c'est aussi parce qu'on met davantage les gâteaux en valeur.

VSD. Peut-on dire que la PME Pierre Hermé crée des emplois ?

P. H. Rien qu'en 2012, on a créé plus de quarante emplois. La maison Hermé ne cesse de recruter, mais je ne comprends pas une chose…

VSD. Quoi donc ?

P. H. On ne cesse de nous répéter que l'on vient de dépasser les 10 % de chômeurs en France. Or nous, on n'arrive pas à pourvoir les postes de vendeurs et de vendeuses. C'est tout de même incompréhensible.

VSD. Quel salaire proposez-vous à un vendeur qui débute ?

P. H. Au-dessus du smic, avec une vraie perspective de carrière. Chez moi, on entre comme vendeur ou vendeuse et l'on a des chances de devenir responsable de boutique. En France, on parle davantage des entreprises qui licencient que des PME qui embauchent. J'ai même l'impression qu'il devient presque honteux, dans notre pays, de parler des affaires qui marchent.

VSD. Faut peut-être pas exagérer non plus.

P. H. Je vous dis ce que je ressens. Nous, on se développe et on exporte nos produits et notre savoir-faire. On n'a jamais attendu quoi que ce soit des pouvoirs publics et on fait notre chemin. Nous sommes implantés au Japon, en Angleterre, à Hongkong, au Qatar et à Dubaï.

VSD. Comme Gérard Depardieu, pourriez-vous aller vous installer en Belgique pour échapper au fisc ?

P. H. Inconcevable. Ma vie est ici à Paris, en France, quoi qu'il arrive.

VSD. Avez-vous le sentiment que la France est un pays qui décline ?

P. H. L'université de Harvard m'a récemment invité à venir faire une conférence sur « l'architecture du goût » et, en Amérique comme ailleurs dans le monde, j'ai le sentiment qu'on a toujours autant de considération pour la France. Cessons d'être négatifs. ■

“J'ai même l'impression qu'il devient presque honteux, dans notre pays, de parler des affaires qui marchent”

J. GRAF/DIVERGENCE

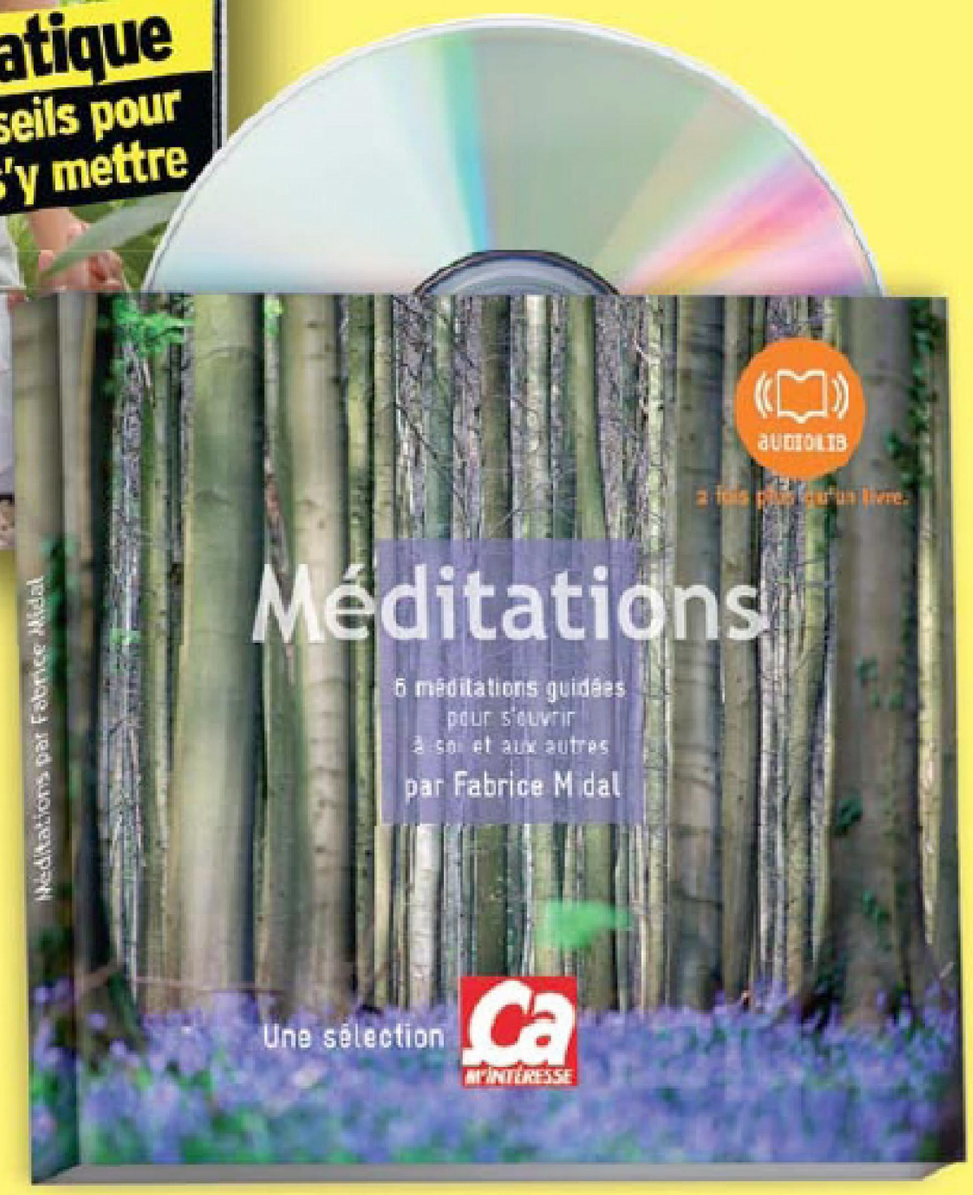
Signes particuliers

Ce qu'il déteste : les musiques de Noël

● **Fils** d'un boulanger-pâtissier ● **S'il était un dessert de Noël :** sa bûche Petit Baba Noël, une meringue croustillante aux noisettes, baba imbibé de vieux rhum ● **Ce qu'il aime** à Noël : les oranges piquées de clous de girofle, pour leur parfum ● **S'il était un personnage** de la crèche : un roi mage, pour la galette des rois ● **Son souvenir d'enfant** à Noël : le cadeau d'une petite locomotive ● **Publie** « Au cœur du goût », avec le parfumeur Jean-Michel Duriez, aux éd. Agnès Viénot .

Les bienfaits de la méditation prouvés par la science

Pour 4€90 de plus



Le CD « Méditations »

6 méditations guidées pour s'ouvrir à soi et aux autres

Se poser des questions, ça fait avancer.

Investissez sur du long terme. Le Caddy Van, toujours plus fiable.

Pour les tâches les plus extrêmes, le Caddy® Van propose de série : système de freinage ABS, antipatinage ASR, régulateur de couple d'inertie moteur MSR, correcteur électronique de trajectoire ESP, direction assistée, antidémarrage électronique, airbag frontal conducteur, vitres avant électriques, rétroviseurs extérieurs électriques dégivrants, verrouillage centralisé à distance et régulateur de vitesse. **A toute épreuve.**

Véhicules Utilitaires

---

1) Location longue durée sur 36 mois 60 000 km pour un Caddy Van TDI 75 ch. 36 loyers de 199 € HT. Maintenance obligatoire incluse, **du 01/05/2012 au 30/12/2012. Offre réservée à la clientèle professionnelle** chez tous les Distributeurs Volkswagen Véhicules Utilitaires présentant ce financement, sous réserve d'acceptation du dossier par Volkswagen Bank GmbH – SARL de droit allemand – Capital social : 318 279 200 € - Succursale France : Paris Nord 2 - 22 avenue des Nations 93420 Villepinte - RCS Bobigny 451 618 904 - ORIAS : 08 040 267 (www.orias.fr). 2) **Contrat de Maintenance obligatoire** souscrit auprès d'OPTEVEN SERVICES - S.A. au capital de 365 878 € - RCS Lyon n° B 333 375 426 et d'OPTEVEN ASSURANCES, société d'assurance et d'assistance au capital de 5 335 715 € - RCS Lyon n° 379 954 886 régie par le Code des assurances dont les sièges sociaux sont situés 109, boulevard de Stalingrad, 69100 Villeurbanne. Montants exprimés HT, hors prestations facultatives. **Modèle présenté** : Caddy Van TDI 75 ch, **consommation moyenne de carburant, cycle urbain (en l/100km) : 6,5 ; cycle extra-urbain (en l/100km) : 5,1 ; cycle mixte (en l/100km) : 5,6. Emissions de CO_2 moyennes (en g/km) : 147.** Le nom Caddy est utilisé par Volkswagen Véhicules Utilitaires avec l'aimable autorisation de Caddie® S.A.